



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

LABNELİ BİSKÜVİ PINARI

Işıl Toygür

1 pk. kakaolu petibör bisküvi (175 gr)
500 gr PINAR süt
1 pk PINAR labne peynir
8 yemek kaşığı şeker
2 yemek kaşığı buğday nişastası
2 yemek kaşığı pirinçunu
3 yemek kaşığı kakao
1 pk bitter çikolata(80 gr)
üstüne ceviz

Tencereye şeker, nişasta, pirinçunu ve kakaoyu koyup karıştırıyoruz. (sütü sonra ekliyoruz ki topaklaşma olmasın) üstüne sütü ekleyip orta ateşte karıştırarak muhallebi kıvamına gelince altını kapatıyoruz. çikolatayı parçalara ayırıp LABNE ile birlikte muhallebiye ekliyoruz. 2 dakika boyunca mixerle çırpıyoruz. kare borcamı ıslatıp 1 sıra bisküvi diziyoruz. üstüne çırdığımız kremanın yarısını döküyoruz. 1 sıra daha bisküvi dizip kalan kremayı döküyoruz. paketten arta kalan 3-4 bisküvi ve 1 avuç cevizi robotton geçirip tatlımızın üstüne serpiyoruz..soğutup afiyetle yiyoruz.