



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

LABNELİ ÇİLEK TATLISI

- 1 kase çilek
- 1 çay bardağı şeker
- 1 küçük paket labne peyniri
- 2 su bardağı süt
- 1 çorba kaşığı nişasta
- 1 çorba kaşığı un

Çilekler bir kaç parçaya kesilir. Bir tencereye atılır, üzerine sütle karıştırılmış un, nişasta, şeker ve labne peyniri ilave edilir. Ateşe yerleştirilir, ara ara karıştırarak malzemeler bütünleşene kadar pişirilir. Kup bardaklarına paylaşılır. Buzdolabında soğuyunca ikram edilebilir.
