



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LABNELİ ÇİLEKLİ TATLI

<https://www.elele.com.tr>

200 g labne  
3 su bardağı süt  
3/4 su bardağı toz şeker  
4 çorba kaşığı mısır nişastası  
1 tatlı kaşığı gül suyu  
3 kakule tohumu (Dövülmüş)  
Yarım paket vanilya  
Çilekli sos için:  
250 g çilek  
1 su bardağı toz şeker

Süt ile kakule tohumlarını kaynatın. Ardından ocaktan alarak gül suyunu ilave edin. Kakule tohumlarını süzün ve sütü ılımaya bırakın. Daha sonra toz şeker, nişasta, vanilya ve labneyi ilave ederek iyice çirpin. Orta ateşte kaynayınca kadar pişirin. Kaynadıktan sonra altını kapatıp servis kaselerine boşaltın. İlinana kadar oda sıcaklığında bekletin. Çilekleri toz şeker ile birlikte blenderdan geçirerek sos haline getirin. Çilekli sosu soğuyan karışımın üzerine paylaşın. Buzdolabında 2 saat süre ile bekletin.

