



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LABNELİ DONDURMALI PİŞMANİYELİ PASTA

Deniz Desi Tarif

1 paket Burçak kurabiye
1 çorba kaşığı tereyağı
3 yumurta
1 Miskrema
1,5 su bardağı şeker
1,5 paket Pınar Labne
1 vanilya
Pişmaniye

Önce Burçak kurabiyeleri mikserde toz haline getirin. Sonra pastanın tabanı olacak kurabiye tozunu dağılmasını diye tereyağı ile hafif ateşte yedirin.

Dikdörtgen bir kaba toz kurabiyeyi düzgünce yerleştirin.

Dondurma için; yumurtaların sarısını ayrı yerde beyazını ayrı yerde çırpın. Mikserde miskremayı, şeker, Pınar Labne'yi ve vanilya yaklaşık 3 dakika önce hızlı sonra yavaş derecede karıştırın. Karışırken yumurtanın sarısını ve beyazını karışıma ilave edin ve karıştırmaya devam edin. 2 dakika sonra dondurmanız hazır olacak.

Hazırladığınız dondurmayı toz kurabiyenin üstüne dökün ve bu şekilde en az 1 gece buzlukta bekletin. Servis yapmadan önce dondurmali pastanızın üzerine pişmaniye koyun.