



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LABNELİ ERİK SOS

5 adet çok iri erik
1 su bardağı şeker
Yarım su bardağı su
1 küçük paket labne peyniri

Eriklerin çekirdekleri çıkarılır, bir kaç parçaya kesilir, küçük bir tencereye aktarılır. Üzerine şeker ve su ilave edilir. Orta ateşte erikler yumuşayana kadar pişirilir. El blenderinden geçirilir. Tekrar ateşe konur, bir tık daha kaynatılır. Soğuması için buzdolabına konur. Labne peyniri servis tabağının ortasına indirilir. Üzerine hazırlanan erik söz komple dökülür. Kahvaltıda servis yapılır.
