



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LABNELİ KARMEL

Emine Özarıan

5 kařık un
125 gr tereyađı
1.5 su bardađı toz řeker
1 litre pınar süt
1 paket vanilya
300 gr pınar labne
1 çay bardađı toz řeker (karamel için)

Tereyađ ve unu 1-2 dk kavurduktan sonra şekeri ve sütü ilave edelim. Piřtikten sonra vanilyasını ve labnesi koyup iyice çırpalım. 1 çay bardağı toz şekeri karamelize edelim. Kaselerin içine birer kaşık koyduktan sonra muhallebisini üzerine eşit şekilde paylaştıralım. Bütün kaseleri su dolu tepsi içerisinde soğumaya bırakalım. soğuduktan sonra ters çevirip servise hazırlayalım.