



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LABNELİ KATMER

Metin Soyak

Pınar Labne 200 g

1 Kg Un

2 su bardağı su

1 yumurta

50 gram tuz

250 g Pınar tereyağı

1 Kg Una 2 su bardağı un ve 50 gram tuzumu ilave edip hafif gevrek olarak hamurumuzu hazır hale getirip 10 dk dinlenmeye bıraktan sonra 600 gram olarak 2 yumak olarak hazırladığımız hamurumuz arasına 250 gram pınar tereyağını hamurla buluştuktan sonra merdane ile 3 kat halinde acip 200 gram halinde 6 esit parçaya bölüp içerisine 200 gram pınar labne mizle buluştuktan sonra merdaneyle biraz boy verip üzerini yumurtalık 250 derece fırinimizde pişiyoruz.. toplam hazır olma süresi 20 dk.
