



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LABNELİ KETE

Arzu Şensoy

1 su bardağı süt
yarım su bardağı sıvıyağ
yarım pk. margarin
1 tatlı kaşığı kurumaya
1 çay kaşığı tozşeker
1,5 çay kaşığı tuz
1 adet yumurta akı
alabildiği kadar un
Üzerin İçin:
1 adet yumurta sarısı
çörekotu
İç Malzemesi
1 pk. Pınar Labne Peyniri
3 adet haşlanmış patates
tuz
karabiber

Tüm hamur malzemesini derin bi kaba alıp yoguralım, hamuru yarım saat Dinlendirelim..

Hamuru bir bütün parça olarak açıp içine iç malzemeyi koyup bir bütün ekmek gibi şekil verip içe doğru kıvaralım, hamuru yağlanmış tepsiye alalım, 30 dk daha dinlendirelip yumurta sarısı sürüp 200 derecede ısıtılmış fırında 25 dk pişirelim.