



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## LABNELİ KİVİLİ KUP

Dilek Tükenmez

200 gr labne  
200 ml krema  
4 adet kivi  
2 paket vanilya şekeri  
1 çay bardağı şeker

Krema mikserle yüksek derecede koyu bir kıvam alıncaya kadar çırpılır, labne, vanilya şekeri ve şekerde eklenir kısık ayarda mikserle çırpılır. Kiviler dilimlenir ve blenderdan geçirilir, dondurma kasesinin alt kısmına önce kivili harçtan konulur, sonra labneli kremadan konur. Kase doluncaya kadar aynı işlem yapılır, buzdolabında 2 saat bekletildikten sonra servis yapılır.