



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LABNELİ KIVRIM

1 paket baklava yufkası
1 paket labne peyniri (200 gr)
1 su bardağı ceviz
Üzeri için:
1 paket tereyağı (250 gr)
Şerbet için:
3 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
2-3 damla limon

Şerbet kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Labneyle ceviz karıştırılır. İlk baklava yufkası serilir. Kenarına labneli iç konur rulo yapılır. Tepsi dolana kadar aynı işlem tekrarlanır. Sonra üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilir. 185 derece fırında altın rengi kızarana kadar pişirilir. Fırından çıktıktan 5 dakika sonra soğuk şerbet gezdirilir.