



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## LABNELİ KURABİYELER

Gülümser Demirtaş

1 paket margarin  
1 yumurta  
bir tutam tuz  
1 çay bardağı sıvı yağ  
2 yemek kaşığı yoğurt  
aldığı kadar un  
pınar labne peyniri  
1 paket kabartma tozu

Margarini, sıvı yağı, peyniri, tuzu, bir yumurtanın tamamını, diğer yumurtanın sadece beyazını, sıvı yağı, yoğurdu ve Pınar Labne peynirini bir kaptaki iyice yoğururuz. Yoğurduktan sonra aldığı kadar un ve kabartma tozu ekliyoruz. 200 derecelik fırında 30 dakika pişiriyoruz tuzlu ve Pınar labneli kurabiyelerimiz hazır.