



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PINAR LABNELİ KURABIYE

Zeynepside Kestanliođlu

- 1 paket un
- 1 paket pınar labne
- 1 su bardađı su
- 2 tane yumurta
- 1 paket susam

Önce orta boy bir tasa un dökücez.Ondan sonra 2 yumurtayı kırıcız ve tasa dökücez. Ardından 1 su bardağı suyu tasa dökücez. Ondan sonra tasın içindekileri çırpıcız. Ardından oluşan hamuru top yani yuvarlak şekle getiricez. Hamuru yuvarlak şekle getirdikten sonra pınar labneyi hamurun üstüne sürücez ve ardından susamları yerleştirecez. Hamurumuzu 30 dakika ocakta pişirdikten sonra pınar labneli kurabiyenizi afiyetle yiyebilirsiniz.