



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LABNELİ LEZZET PINARI

Mustafa Kupik

- 1 adet kakaolu pasta altı
- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 1 ay bardağı şeker
- 1 ay bardağı ufaltılmış ceviz
- 1 ay bardağı hindistancevizi
- 1 yumurta
- Kreması için;
- 4 su bardağı pınar süt
- 3 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı buğday nişastası
- 1 paket vanilya
- 1 yumurta
- 1 paket(250 gr.) pınar labne
- 1 su bardağı şeker
- 50 gr. tereyağı
- zeri için;
- 1 paket muzlu veya ilekli jöle
- Muz ,kivi ve ilek
- 1 paket rulokat

2'li pastabanın sadece 1'i kullanılacak.

Yağlanmış 1 tepsiye kakaolu pasta altı konulur.

Derin bir kapta 1 çay bardağı sıvı yağ, 1 çay bardağı şeker, 1 çay bardağı ceviz, 1 çay bardağı hindistancevizi ve 1 yumurta çırpılır, karışım pasta altının üzerine sürülür, 170 derece de pişirilir üzeri kızarıncaya fırından çıkarıp soğumaya bırakılır. Soğuyunca kelepçeli 1 kek kalıbının içine konulur. Etrafına rulokatlar aralıksız olarak ,keke batırılmak suretiyle dizilir. Ayrı bir tencerenin içinde krema için verilen ölçülerdeki süt, un ,nişasta ,yumurta ve şeker mixer le çırpılır.Orta ateşte muhallebi kıvamına gelene dek pişirilir. Ateşten indirilince tereyağı konularak.5-10 dk. ırpılıp soğumaya bırakılır. Soğuyunca pınar labne ve vanilya konularak 5 dk. daha çırpılır. Hazırlanan kekli karışımın üzerine dökülür.Soğumaya bırakılır.Soğuyunca zeri meyvelerle süslenir. Meyveli jöle hazırlanıp üzerine dökülür.2 saat buzdolabında bekletilip servis yapılır.