



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

LABNELİ MEYVELİ KÜP

Malzemeler

Pınar Labne

Pınar Vanilya Puding

2,5 su bardağı su

200 ml. krema

1 çay bardağı toz şeker

Çilek, kivi ve nane yaprağı

Hazırlanışı

Vanilyalı pudingi 2,5 su bardağı süt ile pişirip soğumaya bırakın. 200 ml. kremayı PINAR LABNE ile mikserde kabartarak ekleyin. 1 çay bardağı toz şekeri küçük bir tavada karamalize edip puding ile karıştırın. Küp bardaklarının yarısına kadar puding doldurulup üzerine dilimlenmiş çilek ve kivileri dizin. Meyve dilimlerinin üzerine kalan kremayı koyup nane yaprağı ile süsledikten sonra buzdolabında 1 saat bekletip soğuk olarak servis yapın.