



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LABNELİ RAŞU

Rabia Şeyda Şahin

1 paket pınar labne
1 litre süt
yarım paket margarin
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı un
2 paket vanilya
2 paket kakaolu bisküvi
2 adet muz
kıyılmış fındık

Yarım paket margarini eritip üzerine 1 su bardağı unu ekliyoruz. Bir süre kavurduktan sonra üzerine yavaş yavaş 1 litre sütü ekliyoruz. Hemen ardından 1 paket pınar labneyi ve 1 su bardağı şekerini ilave ediyoruz. Koyulaşınca kadar sürekli karıştırarak pişiriyoruz. Ocaktan almadan önce vanilyayı da ekliyoruz. Ardından el blenderından geçiriyoruz. Altına çekilmiş bisküvi döşenmiş cam bir tepsiye bir kısmını döküyoruz üzerine yeniden çekilmiş bisküvi seriyoruz, biraz kıyılmış fındık serpiyoruz ve üzerini dilimlenmiş muzlarla döşüyoruz. Malzemenin geri kalanını da döküp güzelce muzları örtecek biçimde tepsiye yaydıktan sonra üzerine yeniden çekilmiş bisküvi seriyoruz. En son üzerine arzuya bağlı olarak kıyılmış fındık ilavesi de yapabilirsiniz.