



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LABNELİ RULO PASTA

Naciye Akyol Yalçın

2 yumurta
1 çay bardağı şeker
2 kaşık un
2 paket Pınar Labne
1/2 çay kaşığı tuz
2 paket yulafli bisküvi
2 çorba kaşığı tereyağı

Bisküvileri rondoda toz haline getir tereyağını erit içine bisküvileri ekle fırın kabına bastırarak yerleştir buzluğa at dunsun ,yumurtaların sarısı ile beyazını ayır beyazına tuzu ekle çırp ve köpürt , sarısına şekeri ekle beyazlaşana kadar çırp unu ve Pınar Labne yi de ekle karıştır.iki karışımı birbirine karıştır.karışımı bisküvilerin üzerine dök 170 derecede 25 dakika pişir.

Get Adobe Flash player