



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LABNELİ SARIMSAKLI FLAN

Aldığı kadar tuz
150 gr labne peyniri
200 gr sarımsak
4 adet yumurta
10 gr karabiber

Sarımsak dişlerini soyun ve buharda (veya çok az su içinde) 20 dakika pişirin. Sonra bu sarımsaklarla süzölmüş mantarları mikserden geçirip bir püre elde edin. Püreeye, labneyi katın. Tuzunu biberini ekleyin. Özlü bir krema elde edene dek karıştırın. Sonra omlet yapar gibi çırpılmış yumurtaları da içine katın. 4 tane payreks küçük kaseyi yağlayın. Bu kaseleri karışımla doldurun ve kaynar su konulmuş büyükçe bir tepsiye yerleştirin (Ben-Mari). Bu halde 20 dakika pişirin. Karışımın üstü sertleşince, ki bunu parmakla dokunup anlayabilirsiniz, pişirme işlemi bitmiş demektir. Ilık olarak, fesleğenli domates özünü sosu ile servis yapın.