



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## LABNELİ ŞERBETLİ BARDAK TATLISI

Alime Yılmaz

PINAR LABNE

Yarım Paket Margarin

Yarım su bardağı Sıvıyağ

1 yumurta( akı hamura, sarısı üzerine sürülecek)

3 yemek kaşığı Pınar Labne

Yarım paket Kabartma Tozu

1 tutam tuz

Aldığı kadar Un

Şerbeti için;

3 su bardağı şeker

3 su bardağı su

Bir kaç damla limon suyu

Önce şerbeti hazırlanıp soğumaya bırakılır.

Hamur için malzemeler yoğurup kulak memesi kıvamına getirin, hamuru ikiye bölüp merdaneyle tepsi büyüklüğünde açın çay bardağı ile kesip fırın tepsisine dizin. Tekrar açıp çay bardağı ile kesin, kesilen hamuru su şişesi kapağı ile tekrar kesin bir halka oluşacak bunu kestiğiniz ilk hamurların üstüne koyun.

Ortalarına bütün fındıklar koyur. Hafif bir şekilde yumurta sarısı sürülüp 190 derecede hafif pembeleşene kadar pişirilir.

ılık Şerbeti,ılık hamura dökün.üzerini tepsiyle kapatın. Şerbetini çekince Servise hazırdır.