



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## LABNELİ SPECİYALİM

Lütfiye Turasay

- 1 paket Pınar Labne(400 gr)
- 2 paket toz krem şanti
- 1 çay bardağı Pınar süt
- 1 adet pasta tabanı
- 1 paket meyveli sos
- 1 su bardağı su

2 paket krem şanti, 1 çay bardağı süt ve 1 paket Pınar labne mikser kabına alınıp 5 dk çırpılır. Kekin alt kısmı pasta tabağına alınıp sütle ıslatılır. Krem şanti karışımının 1/3'i kekin üstüne sürülür. Kekin diğer kısmı da üstüne kapatılıp sütle ıslatılır. Kalan krem şantiden 3 yemek kaşığı ayrılıp kekin üstü tamamen kaplanır. 3 yemek kaşığı krem şanti ile kekin üstünde bir havuz oluşacak şekilde süsleme yapılır. 1 su bardağı suya meyveli sos karıştırılıp bir taşım kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Sos soğuyunca oluşturulan havuzun içine dökülür. Buzdolabında 2 saat bekletilip servis yapılır.