



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİNİK BARDAKTA KARMELİZE ELMALI LABNE KÖPÜK

Lizet Romi

Karmelize elma için:

2 adet golden elma
1 çorba kaşığı margarin
1 cubuk tarçın
2 corba kaşığı esmer seker

Labne mus için:

1 kutu labne
2 yumurta beyazı
2 corba kaşığı şeker
1 paket vanilya
dekor için:
gofret biskuvi
minik beyaz çukulata topları

Elmayı kup kup kesin, bir tavaya esmer şeker ,margarin ve tarçını koyun.elmaları ilave edin ve karmelize olana kadar pisirin ve soğumaya bırakın, yumurta beyazlarını kar şekline gelene kadar mıkserde çırpın. Şekerı ve vanilyayı ve labneyı ilave edin. Karmelize elmaları minik plastik bardakların dibine bölüşturun. Üstüne labne köpüğü ilave edin.