



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PINAR LABNE KALBİM SENDE

Handan Kaya

HAMURU İÇİN:

1 paket milföy hamuru

4/1 çay kaşığı kırmızı gıda boyası

İÇ DOLGU KREMASI İÇİN :

2 su bardağı süt

1/3 su bardağı toz şeker

4 çorba kaşığı nişasta

1 paket vanilya

1 paket çiğ krema

1 paket PINAR LABNE peyniri

bir küçük kase damla çikolata

ÜZERİ SÜSLEMESİ İÇİN:

pudra şekeri.

Milföy hamurlarını yumaşayınca kadar bekletiyoruz yada mikrodalga fırında yumuşak hamur kıvamına gelmesini sağlıyoruz. Daha sonra içine kırmızı gıda boyasını ekleyerek homojen bir hamur halini alana dek yoğuruyoruz. Sonrasında hamurumuzu buz dolabında dinlenmeye bırakıyoruz.

Bir küçük tencereye sütü, şekeri, nişastayı, vanilya ve çiğ kremamızı ekleyerek yoğun bir kıvama gelene dek orta ateşte pişiriyoruz. Yoğun kıvama gelen krema ılıyınca içine PINAR LABNE peynirimizi ekliyoruz. Bir çırpıcı yardımıyla kremamızı iyice karıştırıyoruz. iç kremamız hazır.

Buzdolabında beklettiğimiz hamurumuzu alıyoruz ve ılık ortamda biraz açılabilir yumuşaklığa gelmesini sağlıyoruz, daha sonra merdane yardımıyla hamurumuzu 2 cm kalınlığında açıyoruz. kalp şekilli kalıbımızla hamurdan kalpler çıkarıyoruz. daha sonra 170 derece fırında 25/30 dk hamurlar hafif kabarana ve pişene dek pişiriyoruz. Pişen kalplerimizin içine hazırladığımız dolgu kremasını ve damla çikolatayı ekleyerek kalplerin içlerini dolduruyoruz. servis tabağına dizdiğimiz kalplerimizin üzerini pudra şekeriyle süslüyoruz. sizler isteğe göre soslar ve meyvelerde kullanarak daha değişik süslemeyle tarifimi süsleyebilirsiniz.