



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PINAR LABNELİ BEZELİ KUP

200 g Pınar Labne
200 ml Pınar Krema
75 g beze (15 adet)
100 g hindistan cevizi (1,5 bardak)
Servisi için;
Frambuaz sosu veya marmelatı

Bezeleri elinizle ufalayın. Pınar Labne, Pınar Krema ve hindistan cevizini ekleyin. Kaşıkla ya da mikserle karıştırıp buzdolabında bekletin. İsterseniz dondurma topları şeklinde ikram edin, isterseniz kuplara dökün. Arasına frambuaz marmelatı veya sosu koyarak süsleyip servis edin.

