



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PINAR LABNELİ CREM BRULEE

Erdem Elbistan

TART HAMURU İÇİN:

100 gr pınar tereyağı
1/2 su bardağı pudra şekeri
1 su bardağı un
1 ad yumurta
1/2 çay kaşığı toz vanilin
1/2 limon kabuğu rende

CREM BRULEE İÇİN:

200 gr pınar krema
100 pınar labne
1 çay bardağı toz şeker
5 ad yumurta sarısı

MEYVA SOS İÇİN:

100 gr kuru üzüm
1 çay bardağı toz şeker
1 su bardağı vişne suyu
1 çay bardağı su

DEKORU İÇİN:

1 ad muz
1 çay bardağı kuru üzüm

TART HAMURU:

Yumurta tereyağı ve pudra şekerini elinizle karıştırın daha sonra un vanilin ve limon kabuğunu katın özlü bir hamur elde edene kadar yoğurun +4 soğuk dolapta 1 saat dinlendirin ve tart kalıbına yayarak 180 derecede 8-10 dk altın rengi verene kadar pişirin.

CREM BRULEE:

krema ve şekeri 80 dercede ısıtın öte yandan yumurta sarısını oval bir kapta çırpın ve ısıtılan kremayı yumurtaya hızlı bir şekilde pişirmeden karıştırıp özleştirip ve ocakta tencerede bir taşım kaynatıp ocaktan alınız soğutup pınar lapneye karıştırmaya yedirin.

SOSU İÇİN:

üzümü meyve suyunu ve şekeri ocakta koyulaşana kadar çektin.