



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PINAR LABNELİ CUP KEK

Elvada Yılmaz Zan

8 ADET TOP KEK (herhangi bir kek tarifi ile yapılabilir)
250 ml PINAR SÜT (soğuk olacak)
1 PAKET VANİLYALI CREM OLE
1 BARDAK VANİLYA ŞURUBU
1 PAKET PINAR LABNE
SÜSLEMEK İÇİN AHUDUDU VE DEKOR ŞEKERLEMESİ VS.

ÖNCE KEKLERİN ÜST KISMINDAN BİRER KAPAK GİBİ KESİP PARÇALAR ÇIKARIYORUZ,SONRA KREMAYI SÜTLE HAZIRLIYORUZ VE PINAR LABNEYİ DE İLAVE EDİP MİKSEREL KOYU KIVAMLI BİR KREMA ELDE EDİYORUZ,SONRA KEKLERİ VANİLYA ŞURUBU İLE HAFİFÇE ISLATIYORUZ,KREMAYI BİR SIKMA TORBASINA ALIP,KEKLERİN ALT KISMINA SIKIYORUZ ,İÇERİSİNE BİRAZADA ,AHUDUDU YERLEŞTİRİP,KAPAK GİBİ KESTİĞİMİZ PARÇALARI ÜZERLERİNE KAPIYORUZ,SONRA KALAN KREMAYLADA KAPAKLARIN ÜZERİNE ŞEKİL VEREREK SIKIP AHUDUDU VE DEKOR ŞEKERLERİ İLE SÜSLEYEREK SERVİS EDİYORUZ...SADECE 15-20 DAKKADA MUHTEŞEM VE LEZZETLİ İKRAMLIK PASTALARIMIZ OLUYOR.