



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PINAR LABNELİ DOLGU PASTA

Pınar Tarsus

- 1 litre süt
- 1 paket bebek bisküvi
- 500 gram margarin
- 1 adet muz (yuvarlak kesilecek)
- 1 Bardağa yakın elde parçalanmış ceviz
- 1 adet vanilya
- 1 yemek kaşığı nişasta
- 1 yemek kaşığı un
- Kakao
- 1 paket Pınar Labne
- 1 bardak şeker

Kakao, doğranmış muz, Labne, Elde parçalanmış bebek bisküvisi ve ceviz hariç... diğer malzemeler bir kapta ocakta çok fazla olmamak şartıyla pişirilir.

Piştikten sonra , (ocaktan indir)Bebek bisküvisi, muz ve ceviz içine atılıp karıştırılır. Bir kaba alınarak soğutulur. Soğuk olacak (en az 3- 4 saat)

1 bardak şeker, 2 bardak su, 4 yemek kaşığı kakao,1,5 kaşık nişasta kısık ateşte pişilir.

Dolapta soğumakta olan cevizliMuzlulaB alınarak ,üzerine önce Pınar labne kalın bir şekilde sürülür, ve ocakta pişirdiğimiz sulu kakao karışımı üzerine dökülür.