



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PINAR LABNELİ ELMALI PRENSES TATLISI

8 adet elma
1 ay bardağı toz şeker
Yarım ay bardağı su
Muhallebisi İçin:
200 g Pınar Labne
2,5 su bardağı Pınar Süt
1 su bardağı toz şeker
1 paket vanilya
4 yemek kaşığı buğday nişastası
1 adet nohut büyüklüğünde damla sakızı
İçi İçin:
1 ay bardağı ceviz (iri dövölmüş)
1 ay bardağı kuru üzüm
1 adet limon kabuğı
1 ay kaşığı tarçın

Sütün 2 bardağını, şekerini, Pınar Labne'yi bir tencereye aktarın. Kalan yarım bardak sütün içinde erittiğiniz nişastayı ekleyin. Muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. Vanilyayı ve havanda dövödüğüüz damla sakızını ekleyin ve karıştırın. Elmaların ortalarını çıkarıp tencereye dizin, üzerine şeker ve suyu ilave ederek iyice yumuşayıncaya kadar kısık ateşte pişirin. Elmaların oyuk kısımlarına iç harcını pay edin. Üzerine ılınan muhallebiden dökün. Tarçın ile süsleyip servis edin.

