PINAR LABNE'Lİ ELMALI TAVUKGÖĞSÜ

6 adet elma
6 yemek kaşığı çekilmiş ceviz içi
3 yemek kaşığı toz şeker
2 tatlı kaşığı toz tarçın
Varsa 3 yemek kaşığı kuru İzmir üzümü veya kuş üzümü
Tavukgöğsü için;
200 g Pınar Labne
4 su bardağı Pınar süt
1 adet yumurtanın sarısı
1 yemek kaşığı mısır nişastası
2 yemek kaşığı pirinç unu
4 yemek kaşığı toz şeker
Nohut büyüklüğünde 2 adet damla sakızı
Ayrıca, tarçın, file badem

Elmaları soyup rendeleyin ve bir tavaya koyun. Üzerine toz şeker, cevizi ve varsa kuş üzümü ekleyip yüksek ısılı ateşte 5 dakika pişirin. Elmaların hafifçe yumuşaması yeterlidir. Tarçını katıp karıştırın.
Elmalı harcı 25-28 santim boyutlarındaki kare ya da yuvarlak borcamın dibine yayın.
Tavukgöğsü için; süt, yumurta sarısı, nişasta, pirinç unu ve tozşekeri orta boy bir tencereye koyup orta ısılı ateşin üzerine oturtun. Sürekli karıştırarak katılaşıp kaynayıncaya kadar pişirin.
Pınar Labne?yi ilave edip tel çırpıcı yardımıyla çırparak pürüzsüz hale getirin. Kaynayınca ocaktan alın.
Sıcakken elmanın üzerine gezdirin.
Tatlıyı tarçın ve bol bademle süsleyerek buzdolabında bir gece bekletin. Kaşıkla alarak ve soğuk servise sunun.