



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PINAR LABNELİ ELMALI TOPLAR

Şeyda İpek Doğan

2 elma
4 00gr pötibor bisküvi
1 yemek kaşığı şeker
1 çay kaşığı tarçın
1 kutu pınar labne
yarım su bardağı fındık
bulamak için hindistancevizi ,fıstık vb

Elmayı rendeleyin ve şeker+tarçın katarak suyunu çekene kadar pişirin.
İri kıyılmış fındığı da ilave edin ve ocaktan alın.
Bisküvileri elinizle kırın ve ılıyan elmaya ilave edin.
İyice yoğurun ve pınar labnei ilave edin yine yoğurun ve ele yapışmayan bir kıvam elde edin.
Ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve yuvarlayın.
Hindistancevizine bulayarak kâğıt kalıplarda ya da kürdan batırarak dolapta dinlenmeye alın.
2-3 saat dinlendikten sonra servis edin.