



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PINAR LABNE'Lİ İRMİKLİ TATLI

400 g Pınar Labne
6 su bardağı Pınar Süt
2 su bardağı irmik
2 su bardağı tozşeker
2 paket vanilya
Tel kadayıflı süsleme için;
1 yemek kaşığı Pınar tereyağı
75-100 g tel kadayıf
2 yemek kaşığı tozşeker
6-7 yemek kaşığı çekilmiş ceviz içi

Orta bir boy tencereye Pınar süt, Pınar Labne, irmik, toz şeker ve vanilyayı koyun. Orta ısı ateşte, sürekli karıştırarak kaynatın. Koyulaşınca altını kısıp 5 dakika daha karıştırarak pişirin ve ocaktan alın.

Diğer taraftan, 20-22cm çapında ve bir karış yüksekliğindeki borcamın içini suyla çalkalayın. İlttiğiniz muhallebinin birazını ıslak borcama aktarın. En az bir gece buzdolabında bekletin. Ertesi gün buzdolabından çıkarıp servis tabağına ters çevirin.

Bu arada mutfak makası ya da bıçakla başparmak boyunda kestiğiniz tel kadayıfı Pınar tereyağında hafif renk alıncaya kadar kavurun. Ceviz içi ve şekerini ekleyin. Tel kadayıflar kızarıncaya kadar, kısa bir süre daha çevirin ve ocağın altını kapatın.

Tatlıyı buzdolabından çıkarıp kavurduğunuz tel kadayıfı üzerine ve kenarlarına yayın. Ceviz içi, taze nane ve kırmızı meyvelerle süsleyerek servise sunabilirsiniz.

