



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PINAR LABNE'Lİ KREMA

200 g Pınar Labne

3 adet yumurtanın akı

1 ay kaşığı tuz

½ su bardaęı toz řeker

Ayrıca;

1 ay bardaęı damla çikolata ve ilek

Oda sıcaklığında bekleyen yumurta aklarını derin ve geniş bir cam kaseye alın. Tuzu ekleyip mikserin yüksek devriyle 5 dakika çırpın.

Katılaşıp krema kıvamına gelince şekeri azar azar ilave edip 4-5 dakika daha çırpmaya devam edin.

Katılaşıp kar gibi olan yumurta akına bir yandan tahta kaşıık ya da spatulayla karıştırarak Pınar Labneyi ilave edin. Varsa damla çikolatayı katın.

Bu kremayı ister keklerinizin üzerine kaşııkla koyarak, isterseniz kaselere koyduğunuz meyvelerin üzerinde servise sunabilirsiniz.

