



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PINAR LABNELİ MİLKSHAKE TİRAMİSU

Danilo Zanna

2 yemek kaşığı Pınar Labne
2 yemek kaşığı granül kahve
4 çay kaşığı toz şeker
30 ml Pınar Krema
Süsleme İçin:
Pınar Çikolata Sos
Krem Şanti
Bisküvi

Pınar Labne, kahve, şeker ve krema blender içine konularak karıştırılır. Hazırlanan bardağa önce çikolata sos ardından hazırlanan karışım eklenir. Üzerine önce krem şanti daha sonra bisküvi kırıkları konularak süsleme yapılır ve servis edilir.

