



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PINAR LABNELİ PRALİN

Danilo Zanna

180-200 g Pınar Labne  
1 Yemek Kaşığı Kinoa Patlağı  
1,5 Su Bardağı Hindistan Cevizi  
2 Tatlı Kaşığı Bal  
Çilek Reçeli  
160 g Çikolata

Çikolataları benmari usulü eritin. Hindistan cevizi , bal ve labneyi bir kaptaki karıştırarak iç dolgusunu hazırlayın. Çilek reçelini eğer içinde parçacıklar varsa blendırdan geçirin. Hazırladığınız iç dolgusunu yarım ay şeklindeki kalıplara koyun. Kalıplara iç dolguyu koyarken arasına dilediğiniz kadar reçel koyun ve üzerini dolgu ile kapatın. Kalıbı doldurduktan sonra buzluğa koyun ve 2- 3 saat donmasını bekleyin. Donma hızı buzdolabınıza göre değişebilir. Sıcak tavada kinoaları patlatın. Buzluktan iç dolgunuz donduktan sonra kalıpları çıkartın ve ters çevirip iç dolgunuzu табаға alın. Kürdan yardımıyla labneli iç dolgularınızı önce benmari usulü eritilmiş çikolataya ardından kinoa patlağına batırarak kaplayın ve servis edin! Servis sonrası dondurma gibi saklamanızı öneririz.

