



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PINAR LABNELİ PRENSES

Hazel Bektaş

100 gr. tereyağ  
100 gr. şeker  
bir paket vanilyalı şeker  
2 yumurta  
200 gr pınar labne  
bir tutam tuz  
200 gr. un  
2 tatlı kaşığı kabartma tozu  
300 - 400 gr. frenk üzümü  
3 yumurta akı  
150 gr. şeker

Tereyağ ve şekerini yumuşayana kadar çırpın. Yumurtaları teker teker ekleyin. Her yumurtadan sonra iyice özleşene kadar çırpın çırpıdıktan sonra 200 gr pınar labnemizi koyalım. Un, tuz ve kabartma tozunu birlikte eleyip, hamura karıştırın.

26 cm.'lik kelepçeli kalıbı yağlayın, hamuru düzgünce yayın. Üzerine frenk üzümünü serpiştirin. Meyveler fırında oldukça su salıyorlar. Suyunu çekene kadar, yaklaşık 40 - 50 dakika, fırının orta telinde pişirin (daha da uzun sürebilir).

Yumurta aklarını kar yapın. Şekerini yavaş yavaş akıtarak, çırpıma devam edin. Keki fırından çıkarıp, bezeyi dilediğiniz gibi üzerine yayın. Fırının ısısını 225 C'ye yükseltin. Tekrar 5-10 dakika kadar, en alt telde pişirin. Bu süre içinde fırının başından ayrılmazsanız iyi olur. Beze çabucak yanabiliyor. Mutfak tezgahında soğutun.

---