



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PRENSES PASTA

Eyüp Çetin

8 adet elma
1 çay bardağı toz şeker
½ çay bardağı su
Muhallebisi için:
Pınar Labne 200 g
2,5 Su Bardağı Süt
1 su bardağı toz şeker
4 yemek kaşığı buğday nişastası
1 paket vanilya
1 adet nohut büyüklüğünde damla sakızı

Sütün 2 bardağını, şekerini, Pınar Labne'yi bir tencereye aktarın. Kalan yarım bardak sütün içinde erittiğiniz nişastayı ekleyin. Muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. Vanilyayı ve havanda dövduğünüz damla sakızını ekleyin ve karıştırın. Elmaların ortalarını çıkarıp tencereye dizin üzerine şeker ve suyu ilave ederek iyice yumuşayınca kadar kısık ateşte pişirin. Elmaların oyuk kısımlarına iç harcını pay edin. Üzerine ılıyan muhallebiden dökün. Tarçın ile süsleyin ve servis yapın.