



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PINAR LABNELİ SADRAZAM LOKUMU

Nihal Mergenci Kınay

PANDİSPANYA İÇİN MALZEMELER:

- 4 Yumurta
- 1 Su Bardağı Şeker
- 1 Su Bardağı Un
- 1 Çay Bardağı Nişasta
- 1 Paket Vanilya
- 1 Paket Kabartma tozu
- 1 Limon Kabuğu Rendesi

ARA KREMİ MALZEMELERİ:

- 1 Paket Çilekli Pınar Krem Şanti
- 1 Paket Kakaolu Pınar Krem Şanti
- 1 Su Bardağı Pınar Süt

KREMASI İÇİN MALZEMELER:

- 4 Su Bardağı Pınar Süt
- 4 Yemek Kaşığı Un
- 1 Su Bardağı Şeker
- 1 Yumurta

50 gr Pınar Tereyağı

½ Paket Pınar Labne

½ Su Bardağı Dövülmüş Ceviz

KAPLAMA MALZEMELERİ:

- 1 Paket Hindistancevizi

ARA KREMİN YAPILIŞI: 1 Paket Çilekli Pınar Krem Şanti ½ bardak Pınar süt ile çırpılarak buzdolabında soğutulur. : 1 Paket Kakaolu Pınar Krem Şanti ½ bardak Pınar süt ile çırpılarak buzdolabında soğutulur.

PANDİSPANYANIN YAPILIŞI: Öncelikle yumurta ve şeker çırpılır, diğer malzemeler eklenerek yağlı kağıt serilmiş fırın tepsine dökülür ve önceden ısıtılmış 175 C' fırında üzeri pembeleşene kadar pişirilir.

KREMANIN YAPILIŞI: Pınar Tereyağı ve Pınar labne hariç tüm malzemeler bir tencerede karıştırılarak muhallebi kıvamında pişirilir. Ocaktan alınca içine önce Pınar Tereyağı eklenerek mikserle çırpılır. Hafif ılık olunca Pınar Labne eklenir ve tekrar çırpılır.

TAMAMLAMA: Bir fırın tepsisi hindistancevizi ile kaplanır. Hazırlanan krema üzerine dökülerek yayılır ve soğutulur. Üzerine kakaolu Pınar Krem Şanti sürülür. dövülmüş ceviz serpilir. Kremanın üzerine pandispanya yağlı kağıttan çıkarılarak serilir. Pandispanyanın üstü ise Çilekli Pınar Krem Şanti ile kaplanır. Tekrar buzdolabında soğutulur. Tepsidekilerin tamamı birden, ince dilimlere ayrılarak dilimler teker teker rulo yapılır ve servis tabaklarına alınır.