PINAR LABNELİ SADRAZAM LOKUMU

Merve Yıldız

1 paket Pınar Labne (200gr)
1 lt süt
1 bardak toz şeker
1 pk krem şanti (1 bardak süt de şanti için)
1 pk vanilya
3 paket hindistancevizi
yarım bardak dövülmüş ve kavrulmuş fındıkiçi

Muhallebimizi yapmak için tenceremize 1lt sütü 1 bardak unu ve toz şekeri döküp iyice karıştırıyoruz.kıvam alıp kaynamaya başlayınca içine labnemizi ve vanilyamızı da ekleyip ateşimizi kapatıyoruz. derin uzun bir borcama bol miktarda hindistancevizi serpip üstüne kepçeyle muhallebimizi yayıyoruz. (ince olacak ters cevirebilmek için) Yaklaşık 1 saat kadar borcamda tatlımzın soğumasını bekliyoruz. sonra soğuk 1 bardak sütle krem şantimizi hazırlayıp soğumuş muhallebimizin üstüne yayıyoruz. 1saat kadarda şantiyle birlikte soğutarak üstüne fındıkiçini serpiyouruz. tamamen sogumus olan tatlımızı bıcakla 10cm kalınlığında şeritler halınde keserek ters cevırıyorz, servise hazır.

© lezzetler.com tarif no:60235 • adı:Pınar Labneli Sadrazam Lokumu • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:21.05.2024 - 02:31