



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PINAR LABNELİ UN HELVASI

Nalan Akgül

1 yumurta  
100 gr. Pınar tereyağı  
1 çorba kaşığı pınar yoğurt  
3 orta boy patates  
2-2,5 su bardağı un  
Kabartma tozu  
İçi için;  
200 gr. Pınar labne peyniri  
100 gr. lor peyniri  
1 demet maydonoz

Patatesleri haşlayıp rendeleyin. İçine eritip ılıttığımız tereyağını, yoğurdu, yumurtayı, kabartma tozu ve tuzu ekleyip çırpma teli ile karıştır. Unu yavaş yavaş ekleyip hamur yoğurulur. Hamur yarım cm. kalınlığında açılır, büyük tart kabına konur. Hamur çatalla delinir. İç malzemeler karıştırılarak tart hamuru üzerine dökülür ve 200 derecelik fırında 30 dk. pişirilir.