



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAN SEBASTİAN

<https://www.sabah.com.tr>

1050 gram labne peyniri
350 gram toz şeker
Yarım çay kaşığı tuz
6 adet yumurta
480ml krema
30 gram un

Labneyi ve şekerini ve tuzu mikser yardımı ile çırpın.

İçerisindeki tüm şeker eridikten sonra üzerine teker teker yumurtaları ekleyerek elle çırpıma geçin.

Üzerine ise kremaları ekleyin.

Son olarak içerisine ellediğiniz kremayı ekleyin ve önceden çalıştırılmış 200 derecede fanlı bir fırında 35 dakika pişirin.

Fırından çıkarıp soğumasını beleyin ve ardından servis edin.

Not: Dilerseniz üzerine çikolata sosu dökerek de servis edebilirsiniz.

