



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAZ GELDİ AYLİN

Atay Bilecen

1 su bardağı vanilyalı dondurma
1 su bardağı böğürtlenli dondurma
1 su bardağı çikolata parçalı dondurma
1 su bardağı cevizli dondurma
pınar labne peynir 500 gr
ceviz
donmuş veya taze böğürtlen (karadut veya vişne olmaz)
vanilyalı pastaban
pınar krem şanti

1 su bardağı vanilyalı dondurmayı 1 su bardağı labne ile karıştırıyoruz,hazırladıktan sonra üçe böldüğümüz krem şantiyi önce vanilyalı labneli sonra böğürtlenli labneli,sonrada cevizli labneli dondurma labne karışımlarımıza ekliyoruz,dört ayrı kupaya bardak ağızlarıyla şekil vererek çıkarttığımız pastabanlarımızı ; bir kupa için;önce cevizli karışım bir dilim pastaban sonra böğürtlenli karışım bir dilim pastaban en sonda cevizli karışımı koyup üzerine sade çikolata parçalı çikolatalı dondurmamızı cevizlerimizi ve son olarakta meyvemizi koyup arzuya göre böğürtlenli sos ile servis ediyoruz.