



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YEDİ BAHARATLI PINAR LABNE'Lİ PASTA

200 g Pınar Labne
3 su bardağı Pınar Süt
3/4 su bardağı şeker
5 yemek kaşığı buğday nişastası (tepeleme)
1 adet pastatabanı
5 adet karanfil
bir tutam muskat rendesi
1 çubuk tarçın (kırılmış) ceviz büyüklüğünde
taze zencefil (doğranmış)
1 defne yaprağı (kırılmış)
3-4 adet tane karabiber
1/2 paket vanilya
Şurup için;
1/2 bardak su
1 yemek kaşığı şeker
1/2 paket vanilya
Süslemek için;
Kavrulmuş badem ve file badem, çubuk tarçın, meyve (yaban mersini vb.)

Baharatları sütün içine ekleyin, kaynamaya başladıktan sonra 5 dk. daha kaynatmaya devam edin. Sütü süzün, şeker ve 2-3 kaşık sütle ezdiğiniz nişastayı süte ekleyerek muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. Kremayı başka bir kaba aktarın ve sürekli karıştırarak soğutun. Pınar Labne'yi ekleyin ve tahta kaşık yardımıyla kremayı yedirin. Pasta tabanının ilk katını şurupla ıslatın, üzerine krema sürdükten sonra file badem serpin. Diğer pasta tabanını da şurupla ıslatarak üzerine koyun, kalan kremayı üzerine sürün. Pastanın üzerini kavrulmuş badem, çubuk tarçın ve kırmızı meyvelerle; yan tarafını kavrulmuş file bademle süsleyebilirsiniz. Buzdolabında beklettikten sonra servis yapın.