



Pınar Labneli Kemalpaşa Tatlısı

Malzemeler

200 gr Pınar Labne

1 ay bardaęı pudra Őekeri

1/2 ay bardağı antep fıstığı

1 ay kaŐıęı vanilya

1 yemek kaŐıęı hindistan cevizi

1 pk Kemal PaŐa tatlısı

YapılıŐı

Kemalpaşa tatlısı üzerindeki tarife göre haŐlanır soğuması için kenara alınır , derin bir kasede Pınar Labne ve pudra Őekeri çırpılır içine hindistan cevizi vanilya ilave edilir ,karıŐtırılır

Tatlıların sayısı kadar toplar hazırlanır buzluğa koyup ,biraz donması sağlanır ,

Tatlıların aralarına hazırlanan Pınar Labneli krema için bıçak yardımı ile kesikler atılır ve araları Pınar Labneli toplar ile doldurulur , antep fıstığına bulanır ve servis tabağına yerleŐtirilir soğutulup servis edilir .