



PINAR LABNE'Lİ İRMİK TATLISI

İrmiği için

400 g Pınar Labne

6 su bardağı Pınar Süt

2 su bardağı irmik

2 su bardağı tozşeker

2 paket vanilya

Hazır pasta tabanı

Islatmak için

1 çay bardağı süt

Arasına muz

Üzeri için

2 çay bardağı çilek suyu

2 yemek kaşığı nişasta

Süslemek için

Hindistan cevizi

Antep fıstığı

İrmik için bütün malzemeler bir tencereye koyulur ve kıvam alana kadar pişirilir.

Bir kek kalıbına pasta tabanı konulur.süt ile ıslatılır. İrmiğin yarısı dökülür. Üzerine muz doğranır.

İkinci pasta tabanı konulur.irmişin hepsi dökülür.

Sos tenceresinde çilek suyu ve nişasta karıştırılır. Kıvam alana kadar pişirilir.

İrmişin üzerine dökülür.

2-3 saat buzdolabında dinlendirilir.

Üzeri süslenir.

Servise hazır.