

Labneli Tatli Ekmek

Malzemeler

1 cay kasigi tuz
1 paket vanilya
1000 g labne peyniri
12 yemek kasigi sut
5 yemek kasigi pudra sekeri
Cok az limon kabugu rendesi
4 tane yumurta
12 yemek kasigi sivi yagi
600g un
2 paket kabartma tozu
60 g kuru uzum
100 g margarin
150 g seker
1 yemek kasigi nisasta

Yapilisi

Oncelikle hamuru yoguruyoruz (tuz, vanilya,250g labne peyniri, sut, pudra sekeri,limonkabugu rendesi, 2 yumurta,siviyagi bunlari iyice cirpma teli ile karistiriyoruz en sonunda kabartma tozunu un ile karistiriyoruz eleyerek ekliyoruz ve yoguruyoruz yarim saat buzdolabinda dinlendiriyoruzBu arada icini hazirlayalim : margarini ezelim,seker,nisasta, 2 yumurta,750g labne peynirini ekleyelim ve karistiralimDinlenmis hamurumuzu oklava yardimi ile acalim ve dortken sekilde keselim icine hazirladigimiz labnepeyniri karisimimizi koyelim ve onceden sicak suda islattigimiz kuru uzumleri uzerine ekleyelim 3 veya 4 adet yeterlidir birtane ekmek icin sonra dort ucunu ortaya birlestirelim uzerine yumurta sarisi surelim onceden issitigimiz 180derecedeki firinimizda pisirelim Afiyet olsun:)