

1. Gün

Domates Çorbası Pınar Labneli Peymacun Etli Kabak Dolması Pınar Labneli Revani

Pınar Labneli Peymacun

Malzemeler:

Hamur için:

- 3,5-4 su bardağı un
- Yarım paket yaş maya
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 su bardağı ılık su

Harcı için:

- 200 g Pınar Labne
- 1 su bardağı Pınar Kaşar rendesi
- 1 demet maydanoz
- 1 tutam kırmızı pul biber
- 1 adet yumurta ve 1 adet yumurta sarısı

Hazırlanışı:

Un ve tuzu bir kaba koyup ortasını açın, ılık su ve şeker ile eritilen mayayı unun ortasına dökün ve yumuşak bir hamur yoğurun. Hamur 1 saat bekleyip kabardıktan sonra yumurta büyüklüğünde bezeler yapın. Pide şeklinde veya yuvarlak olarak açın ve hazırladığınız harcı üzerine yayın. Kenarları hafifçe kıvrın ve kenarlarına yumurta sarısı sürün. Önceden 170-180°C'de ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin, sıcak olarak servis edin.



Pınar Labneli Revani

Malzemeler:

- 200 g Pınar Labne
- Yarım su bardağı Pınar Yoğurt
- Yarım su bardağı Pınar Süt
- 4 yumurta
- 3/4 su bardağı sıvı yağ
- 2 su bardağı un
- 1 su bardağı irmik
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 paket kabartma tozu
- 1 adet rendelenmiş limon kabuğu
- Hindistan cevizi (üzeri için)

Serbeti için:

- 5 su bardağı su
- 4 su bardağı toz şeker
- Yarım limonun suyu

Hazırlanışı:

Şerbet için; bir tencerenin içine şeker, suyu ekleyip kaynatın daha sonra limonu ilave edin ve 5 dakika daha ocakta tutun. Sonra soğumaya bırakın. Derin bir kasede yumurtaları, şekerle hacmi iki katına ulaşana kadar çırpın. Yoğurt, süt, sıvı yağ ve Pınar Labne'yi ekleyin, çırpın. İrmigi, unu, kabartma tozunu ve limon kabuğu rendesini de ekleyin. Önceden ısıttığınız fırında 150°C'de 60-70 dk pişirin. Bıçak batırarak içinin pişip pişmediğini kontrol edin. Biraz ılınca dilimleyin. Soğuk şerbeti dökün. Şerbet iyice çekince hindistan cevizi ile servis edin.



2. Gün

Renkli Biberli, Rokalı Yaz Salatası

Pınar Labneli Börek

Pazılı Pınar Satır Köfte

Yaz Meyveleri Kompostosu

Pınar Labneli Börek

Malzemeler:

- 200 g Pınar Labne • 20 yaprak Pınar Milföy • 1 adet orta boy havuç • Orta boy yarım domates, • 1 adet küçük boy soğan
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı • 1 dal taze kekik ya da maydanoz • 1 diş sarımsak

Hazırlanışı:

Soğanı çok ince kıyın. Havucu soyup tavla zarı büyüklüğünde küp küp doğrayın. Tavaya zeytinyağı ilave ederek soğanı hızlı ateşte bir buçuk dakika kadar soteleyin. Hemen arkasından havucu ve çok ince doğranmış sarımsağı ilave edin. Karışımı orta ateşte 7 dakika pişirin. Sonra altını kapatıp, ılımasını bekleyin. Küp küp doğradığınız, çekirdekleri ve suyu alınmış domatesi de ilave edip karıştırın.

Hazırladığınız karışıma başka bir kaptan Pınar Labne'ye ekleyin. Dal dal ayırdığımız kekiği de ekleyerek karıştırmaya devam edin.

Milföy hamurunu oda sıcaklığında çözdürün.

Kare milföylerin içine bir tatlı kaşığı harçtan ilave ederek zarf şeklinde katlayın. İki ucun birleştiği kısma hafifçe bastırın. Üzerine yumurta sarısı sürüp çörek otu serpin. Böreklerinizi önceden 200°C'de ısıtılmış fırında 10-15 dakika pişirin ve fırına koyduktan 6 dakika sonra ısıyı 180°C'ye getirin. Üstü kızarıncaya kadar piştikten sonra servis edin.



Pazılı Pınar Satır Köfte

Malzemeler:

- 1 paket Pınar Satır Köfte
- 12 yaprak pazı
- 12 adet kiraz domates
- 1 çorba kaşığı domates salçası

Hazırlanışı:

Pınar Satır Köfteleri yapışmaz yüzeyli tavada yüksek ateşte dış yüzeyleri kahverengi oluncaya kadar pişirin. Pazıları 2 su bardağı sıcak su döktüğünüz bir kasede yumuşayıncaya kadar bekletin. Bir fırın kabına, Pınar Satır Köfteleri ortasına gelecek şekilde birer pazı yaprağı ile sararak yerleştirin. Her bir köfteye bir kiraz domates koyun ve kürdanla tutturun. Domates salçasını 3/4 su bardağı sıcak su ile karıştırın, biraz tuz ilave edin, köftelerin üzerine dökün. Önceden ısıtılmış 180°C'deki fırında 10 dakika pişirin. Piştikten sonra servis edin.



3. Gün

Pınar Labneli Patates Topları

Bademli Pirinç Pilavı

Karnıyarık

Ballı Yoğurtlu Armutlu Tatlı

Pınar Labneli Patates Topları

Malzemeler:

- 200 g Pınar Labne
- 4 adet orta boy patates
- 1 adet orta boy soğan
- 2 yemek kaşığı ince doğranmış maydanoz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 yemek kaşığı un ya da galeta unu (tepeleme)
- 1 kahve fincanı zeytinyağı
- 4 yumurta
- Tuz

Hazırlanışı:

Patatesleri haşlayın ve rendeleyin. Soğanı rendeleyin. Geniş bir kase içinde Pınar Labne, patates, soğan, tuz, karabiber, yumurta, zeytinyağı ve unu karıştırın. Elinizle top şeklini verin. (Daha rahat şekillendirmek için karışımı 1 saat buzdolabında bekletebilirsiniz). Teflon tavaya hafifçe zeytinyağı koyun ve ısıtın. Orta ateşte 3-4 dakika pişirin. İsteğe bağlı olarak sıcak ya da soğuk servis edebilirsiniz.



Ballı Yoğurtlu Armutlu Tatlı

Malzemeler:

- 1 büyük su bardağı Pınar Yoğurt
- 2 orta boy armut • 1 tatlı kaşığı bal
- 1 tatlı kaşığı tarçın veya 2 çubuk tarçın
- 1 yemek kaşığı dolusu iri çekilmiş ceviz
- 1 yemek kaşığı ince çekilmiş antep fıstığı
- 2 su bardağı su • Yarım limon suyu

Hazırlanışı:

Armutları yıkadıktan sonra kabuklarını çok ince, zar gibi soyup ortadan ikiye kesin. Çekirdeğini ve sapını çıkararak 8 dilime ayırın. 2 bardak suda, yarım limon suyu ve 2 tarçın çubuğunu 5 dk. kaynatın. Tarçın çubuklarını çıkararak armutları 15 dk. kısık ateşte pişirin. Soğumaya bırakın. Pınar Yoğurt'u sulanmaması için süzgeç üzerine mendil koyarak süzün. Yoğurdu 1 tatlı kaşığı balla karıştırıp pürüzsüz hale getirin ve servis kaselerine eşit olarak paylaştırın. Soğuyan armut dilimlerini ballı yoğurdun üzerine yerleştirin, üzerine tarçın serpin. Ceviz ve antep fıstığını kaselere paylaştırın, istenirse 1 tatlı kaşığı balı üzerine koyarak servis edin.



4. Gün

Naneli Yoğurt Çorbası Zeytinyağlı Barbunya Arpa Şehriyeli Pınar Piliç Pane Pınar Labneli Karamelli Muhallebi

Arpa Şehriyeli Pınar Piliç Pane

Malzemeler:

- 1 paket Pınar Piliç Pane
- 3/4 su bardağı rendelenmiş Pınar Beyaz Peynir
- 1 su bardağı arpa şehriye
- Yarım tatlı kaşığı tuz
- 1 çorba kaşığı Pınar Tereyağı
- 3/4 su bardağı dereotu (ince kıyılmış)
- Yarım su bardağı ceviz (ince kıyılmış)
- Sıvı yağ

Hazırlanışı:

Tereyağını bir tencerede eritin. Arpa şehriyeyi ve tuzu ilave edin. Biraz kavurun ve 1,5 su bardağı sıcak su ekleyerek kapağını kapatıp altını kısın. 10 dakika pişirip ocaktan alın. Pınar Piliç Pane'leri sıvı yağda pişirin. Şehriyeyi dereotu, ceviz ve Pınar Beyaz Peynir'le karıştırın. Tabaklara şehriyeyi paylaşırın ve üzerine panelleri koyup servis edin.



Pınar Labneli Karamelli Muhallebi

Malzemeler:

- 200 g Pınar Labne
- 125 g Pınar Tereyağı
- 3 su bardağı Pınar Süt
- 8 yemek kaşığı toz şeker
- 6 yemek kaşığı un
- 1 paket vanilya

Karamel İçin:

- 1 çay bardağı şeker
- 1,5 çay bardağı su

Hazırlanışı:

Un ve tereyağını kavurun. Kahverengileşmeye başlayınca sütü ve şekeri ekleyin. Kaynayınca Pınar Labne'yi ve vanilyayı ilave edin. 1-2 dakika daha pişirin. Ocaktan alıp blenderdan geçirerek içi hafifçe ıslatılmış kaplara paylaştırıp buzdolabında bekletin. **Karamel sos için;** şekeri tavada eritin. Kahverengileşince azar azar suyu ilave edin. Karışım biraz koyulaşınca ocaktan alın. Soğuyan muhallebinizi ters çevirerek üzerine azar azar karışımı paylaştırıp servis edin.



5. Gün

Mantar Çorbası

Pınar Labneli Ali Nazik

Tereyağlı Bulgur Pilavı

Pınar Labneli Sarma Muhallebi

Pınar Labneli Ali Nazik

Malzemeler:

- 200 g Pınar Labne
- 2-3 yemek kaşığı Pınar Tereyağı
- 3,5-4 su bardağı un
- 300 g kuşbaşı et
- 5-6 adet orta boy patlıcan
- 2-3 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı tuz, karabiber
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Hazırlanışı:

Patlıcanların üzerine bıçak ile ufak delikler açın ve kızletin. Kabuklarını soyup ince ince doğrayın. Tavadaki etleri kavurun. Suyunu bırakıp çekince, tereyağı ekleyin ve tuzunu ilave edin. Başka bir kasede Pınar Labne'yi, ezdiğiniz sarımsaklar ile karıştırın. Kızlanmış patlıcanları ekleyin ve karıştırın. Pınar Labne'li patlıcanı servis tabağına aktarın. Etleri üzerine kaşıkla yayın. Üzerine tereyağında kızdığınız kırmızı biberi gezdirerek servis edin.



Pınar Labneli Sarma Muhallebi

Malzemeler:

- 200 g Pınar Labne
- 1 L Pınar Süt
- 1 su bardağı soğuk Pınar Süt
- 1 paket Pınar Krem Şanti
- 125 g Pınar Tereyağı
- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 adet damla sakızı
- 1 paket vanilya
- 1 paket kakaolu bisküvi

Hazırlanışı:

Kakaolu bisküviyi rondoda çekip un haline getirin. Dikdörtgen bir tepsiye eşit döseyin. Pınar Labne, 1 litre süt, un, şeker ve tereyağını bir tencereye aktarın. Muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. Ocaktan alınca havanda dövdüğünüz damla sakızını ve vanilyayı ekleyin. Sıcakken tepsideki kakaolu tabanın üzerine dökün. Krem Şantiyi 1 su bardağı soğuk süt ile hazırlayın. Muhallebi soğuyunca üzerine yayın ve buzdolabında 2-3 saat bekletin. Muhallebiyi dikdörtgen dilimler halinde kesip hafifçe kaldırıp rulo yapın ve servis edin.



6. Gün

Mercimek Köfte

Zeytinyağlı Börülce

Milföy Kabında Pınar Misket Köfte

Pınar Labneli Çilekli Kup

Milföy Kabında Pınar Misket Köfte

Malzemeler:

- 1 paket Pınar Misket Köfte
- 1 çorba kaşığı Pınar Tereyağı
- 1 su bardağı Pınar Krema
- 1 paket Pınar Milföy (500 g)
- 500 g bezelye

Hazırlanışı:

Fırını 180°C'de ısıtın.

Milföy hamurlarını bir su bardağı yardımıyla yuvarlak kesin. Yağlı kağıtla kapladığınız fırın tepsinde yerleştirin ve 15-17 dakika kabarıp üzeri kahverengi olana kadar pişirin. Onlar pişerken başka bir tencerede tereyağını eritin, Misket Köfteleri ekleyip 2-3 dakika pişirin.

Piştikten sonra bezelyeleri ilave edin, yarım su bardağı sıcak su ekleyerek kapağını kapatın ve 10 dakika pişirin. Altını kapatıp kremayı ilave edin. Fırından çıkardığınız milföyleri ortadan ikiye bölüp kapaklarını kaldırın. Bezelyeli Pınar Misket Köfte'yi kasıkla içlerine paylaştırın. Kapaklarını üzerine yerleştirip servis edin.



Pınar Labneli Çilekli Kup

Malzemeler:

- 200 g Pınar Labne
- 3 su bardağı Pınar Süt
- 3/4 su bardağı toz şeker
- 4 çorba kaşığı mısır nişastası
- 1 tatlı kaşığı gül suyu
- 3 kakule tohumu (havanda dövülmüş)
- Yarım paket vanilya

Çilekli sos için:

- 250 g çilek • 1 su bardağı toz şeker

Hazırlanışı:

Yarım bardak süt ile kakule tohumlarını kaynatın.

Daha sonra ateşten alıp gül suyunu ilave edin.

Geriye kalan sütünüzü tencereye boşaltın, Pınar

Labne'yi, toz şekeri, mısır nişastası ve vanilyayı

ilave ederek iyice çırpın. Önceden sütle beraber

kaynatmış kakuleyi süzerek sütü bu karışıma

ilave edin. Orta ateşte kaynayınca kadar pişirin.

Kaynadıktan sonra kapatıp servis kaselerine boşaltın.

İlyana kadar oda sıcaklığında bekletin. Daha sonra

buzdolabında 2 saat süre ile bekletin. 250 g çileği 1 su

bardağı toz şekeri blenderdan geçirerek sos haline getirin.

Soğuyan karışımın üzerine paylaştırın. Üzerini çilek, pudra şekeri

ve taze nane ile süsleyerek servis edin.



7. Gün

Pınar Yoğurtlu Havuç Salata

Pınar Labneli Katmer

Bonfile

Güllac

Pınar Yoğurtlu Havuç Salata

Malzemeler:

- 4 yemek kaşığı Pınar Yoğurt
- 1 yemek kaşığı Pınar Mayonez
- 4 orta boy havuç
- 2 iri diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 4 adet siyah zeytin
- 1 çay kaşığı tuz

Hazırlanışı:

Havuçları yıkayıp soyduktan sonra rendeleyin. Rendelenen havuçlara tuzu ekleyin ve 2 yemek kaşığı zeytinyağında rengi değişene kadar soteleyin. Aynı bir kaptı sarımsağı karıştırdığınız Pınar Yoğurt'a mayonezi ekleyip havuç soteyle karıştırın. Siyah zeytin ve dilediğiniz yeşilliklerle süsleyerek sıcak servis edin.



Pınar Labneli Katmer

Malzemeler:

- 200 g Pınar Labne
- Yarım çay bardağı Pınar Süt
- 2 adet yufka
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- 1 adet yumurta
- Yarım demet maydanoz

Hazırlanışı:

Yumurta, sıvı yağ ve sütü iyice karıştırın. Pınar Labne'yi ince ince kıydığınız maydanoz ile karıştırın. Süt, yumurta ve sıvı yağ ile yaptığınız karışımdan yufkalara sürün. Yufkaların orta kısmına Pınar Labne ve maydanozlu karışımı yayarak zarf şeklinde kapatın. Tavadaki ısıyla 5 dakika pişirip servis edin.



8. Gün

Pınar Labneli Buğday Çorbası Domates Soslu Pınar İnegöl Köfte Domatesli Pirinç Pilavı Komposto

Pınar Labneli Buğday Çorbası

Malzemeler:

- 200 g Pınar Labne
- 120 g buğday
- 4 su bardağı su
- 1 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı un
- 3-4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı:

Buğdayları suda 1-2 saat bekletin sonra yumuşayana kadar haşlayın. Bir kasede un, yumurta, zeytinyağı ve Pınar Labne'yi çırpın. Çırtığınız karışıma azar azar suyu ekleyin. Daha sonra tuzunu ekleyin. Kaynayınca kadar karıştırarak pişirin ve buğdayları ekleyin. 1-2 taşım kaynadıktan sonra soğutup buzdolabına kaldırın. Servis zamanına kadar buzdolabında bekletin.



Domates Soslu Pınar İnegöl Köfte

Malzemeler:

- 1 paket Pınar İnegöl Köfte
- 2 çorba kaşığı Pınar Tereyağı
- 2 çorba kaşığı domates salçası
- 1 su bardağı süzme yoğurt
- 4 dilim ekmek
- 3/4 su bardağı maydanoz
- Pul biber

Hazırlanışı:

Ekmekleri küp şeklinde doğrayın. Pınar Tereyağı'nı teflon tavada eritin ve ekmekleri ilave ederek pişirin. Sonrasında Pınar İnegöl Köfteleri pişirin. Domates salçasını yarım bardak su ile başka bir tavada karıştırarak kaynatın. Servis tabağına önce kızarmış ekmekleri dizin. Üzerine Pınar Tereyağı'nı eritip dökün. Süzme yoğurdu iyice çırpıp ekmeklerin üzerine yerleştirin. Sıcak salçalı sosu ilave edin. Pınar İnegöl Köfteleri en üste sıralayın. Maydanoz ve pul biberi serperek servis yapın.



9. Gün

Kırmızı Biber Çorbası

Pınar Yoğurtlu Patates Salatası

Pınar Labneli Tavuk Lolipopları

Sakızlı Muhallebi

Pınar Yoğurtlu Patates Salatası

Malzemeler:

- 200 g Pınar Yoğurt
- 1 tatlı kaşığı Pınar Hardal
- 3 adet orta boy patates
- 3-4 adet taze soğan
- 1-2 adet kırmızı biber (arzu edilirse)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı

Süslemek için:

- Kiyılmış maydanoz

Hazırlanışı:

Patatesleri haşlayın. Küp küp doğrayın. Derin bir kasede tüm malzemeleri doğradığınız patateslerle karıştırın, servis edin.



Pınar Labneli Tavuk Lolipopları

Malzemeler:

- 6 adet kemikli tavuk pirzola
- 2-3 adet orta boy patates
- 250 g mantar
- 2 adet soğan
- 1 adet limon
- Patatesleri kızartmak için sıvı yağ
- 2-3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 cay kaşığı tuz ve karabiber
- Tavukları tutturmak için çöp şişler veya kürdan

Pınar Labne sosu için: 200 g Pınar Labne • 100 ml Pınar Krema • 10-15 adet arpaak soğan • 1 cay kaşığı tuz, karabiber • 1 yemek kaşığı zeytinyağı

Hazırlanışı:

Tavukların derilerini ayırmadan inceltmek için biraz dövün (kemigi ayırmayın). Patatesleri minik küpler halinde doğrayın. Tavada önce patatesleri kızartın. Kızarmış patateslerin yağını kağıt havlu üzerinde süzün. Mantarları ve soğanı ince ince doğrayın. Baska bir tavada zeytinyağında önce soğanı kavurun ve mantarları ekleyin. Yumuşayınca patatesleri, tuz ve karabiberi ekleyerek ocanın altını kapatın. Tavukların içine malzemeden 1 yemek kaşığı kadar paylaştırdıktan sonra kenarlarından kapatın ve açılmaması için kürdanla tutturun. Fırın kabına yerleştirin. 1 su bardağı sıcak su ve 1 yemek kaşığı zeytinyağı karıştırıp fırın kabına dökün. Önceden orta derecede ısıtılmış fırında (170-180°C) tavukları iyice kızarana kadar pişirin. Tavukları servis kabına aktarın ve üzerine suyundan hafifçe gezdirin. Pınar Labne'li sos için arpaak soğanları halka halka doğrayın. 1 yemek kaşık zeytinyağında kavurun. Krema, Pınar Labne, tuz ve karabiber ekleyin. Karışım biraz suyunu çekene kadar kısık ateşte pişirin. Fırından çıkardığınız tavukların üstüne sosları gezdirin ya da sosu yanında servis edin.



10. Gün

Tarhana Çorbası

Pınar Labneli Akdeniz Salatası

Fırında Kiraz Domatesli Pınar Akçaabat Köfte Sütlaç

Pınar Labneli Akdeniz Salatası

Malzemeler:

- 3 yemek kaşığı Pınar Labne
- 2 paket Akdeniz yeşillikleri
- 10 adet kiraz domates (ikiye kesilmiş)
- 1 adet limon suyu
- 6 yemek kaşığı zeytinyağı
- Yarım demet maydanoz (ince doğranmış)
- 1,5 tatlı kaşığı toz tatlı kırmızı biber
- Tuz ve karabiber
- Küp şeklinde kızarmış ekmek parçaları

Hazırlanışı:

Sosu hazırlamak için Pınar Labne'yi, limon suyu, zeytinyağı, maydanoz ve biberle homojen oluncaya kadar karıştırın. Daha sonra kalan tüm malzemeyi sosla karıştırarak servis edin.



Fırında Kiraz Domatesli Pınar Akçaabat Köfte

Malzemeler:

- 1 paket Pınar Akçaabat Köfte
- 1,5 çorba kaşığı Pınar Tereyağı
- 1,5 su bardağı kiraz domates (ikiye bölünmüş)
- 3/4 su bardağı yeşil biber (ince doğranmış)
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 su bardağı ekmek içi (rendelenmiş)
- 2 çorba kaşığı maydanoz (ince doğranmış)

Hazırlanışı:

Pınar Akçaabat Köfteleri teflon bir tavada yüksek ateşte hızlıca 2-3 dakika pişirin. Bir fırın kabına yerleştirip kiraz domatesleri ve biberleri üzerine serpin. Zeytinyağını üzerine gezdirin. Önceden 180°C'de ısıtılmış fırında 7-8 dakika pişirin. Aynı bir tavada Pınar Tereyağı'nı eritin. Ekmekleri içine atıp sürekli karıştırarak altın rengi olmasını sağlayın. Fırından çıkardığınız Pınar Akçaabat Köftelerin üzerine bu karışımı ve maydanozu serpip servis edin.



Pınar Yoğurtlu Rokalı Haydari Sucuklu Kuru Fasulye Tereyağlı Pirinç Pilavı Pınar Labneli Tiramisu

Pınar Yoğurtlu Rokalı Haydari

Malzemeler:

- 200 g Pınar Yoğurt
- 3 yemek kaşığı Pınar Beyaz Peynir
- Yarım demet roka
- 1 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı dövülmüş ceviz
- Tuz

Hazırlanışı:

Geniş bir kase içine Pınar Labne, kıyılmış roka, ezilmiş sarımsak, zeytinyağı, ceviz ve tuzu ekleyin. Tüm malzemeyi karıştırarak servis tabağına alın. Buzdolabında soğutun ve servis edin.



Pınar Labneli Tiramisu

Malzemeler:

- 1 adet kakaolu pandispanya keki (2 dilimli)

Kreması İçin:

- 200 g Pınar Labne
- Yarım litre Pınar Süt
- 2 adet yumurta sarısı
- 3 yemek kaşığı toz şeker
- 3 yemek kaşığı (tepeleme) un
- 1 paket vanilya

Kahveli Karşımı İçin:

- 1 su bardağı sıcak su
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 2 yemek kaşığı hazır granül kahve

Üzeri İçin:

- 2-3 yemek kaşığı kakao

Hazırlanışı:

Süti bir tencereye koyun, Pınar Labne hariç tüm krema malzemelerini süte ekleyin ve homojen hale gelene kadar iyice karıştırın. Daha sonra tencerenin altını açın ve karıştırarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. Tencereyi ateşten alın, karıştırarak biraz ılıtın, içine Pınar Labne'yi ekleyin ve iyice karıştırın. Hazırladığınız kahveli karışımı pandispanyanın birinci dilimine kaşık ile gezdirin. Kremanın yansını üzerine yayın.

Diğer kek dilimini üzerine koyun ve kalan kahveli karışımı gezdirin ve üzerini krema ile sıvayın. Dolapta 2 saat bekletin ve üzerine kakao ekleyerek servis edin.

Öneri: Kakao ile birlikte üzerine Türk kahvesi serpebilirsiniz.



12. Gün

Akdeniz Yeşillikli Salata Lavaşta Pınar Kadınbudu Köfte Fırında Kremalı Patates

Pınar Labneli Beyaz Çikolatalı Mousse

Lavaşta Pınar Kadınbudu Köfte

Malzemeler:

- 1 paket Pınar Kadınbudu Köfte
- 6 adet domates (kabukları soyulmuş, dörde bölünmüş)
- 3 adet kırmızı tatlı biber (iri doğranmış)
- 1 kahve fincanı zeytinyağı
- 3 yemek kaşığı nar ekşisi
- 3 yemek kaşığı taze nane
- 1 bağ maydanoz
- 4 adet lavas
- Turşu

Hazırlanışı:

Geniş bir kase içerisine domates, kırmızı biber, zeytinyağı, nar ekşisi, nane ve tuz koyun. Blender yardımı ile püre haline getirin. Sosu bir kase içerisine alın. Lavaşları dörde bölün. Pınar Kadınbudu Köfte'yi çözündürmeden, sıcaklığı 180°C'ye ayarlanmış fritözde 4,5-5 dakika pişirin. Lavaşların içerisine bir tutam maydanoz yaprağını, ardından üzerine sırasıyla turşu ve Pınar Kadınbudu Köfteleri koyun. Üzerine sosunuzdan bir miktar dökün ve sarıp servis edin.

Ayrıca geniş bir tabağa sosluk içerisinde domates sosunu, yanına lavas dilimlerini üzerinde Pınar Kadınbudu Köfteleri, turşu dilimlerini ve maydanoz yapraklarını koyarak da servis edin.



Pınar Labneli Beyaz Çikolatalı Mousse

Malzemeler:

- 200 g Pınar Labne
- 200 ml Pınar Krema
- 200 g beyaz çikolata
- 100 g toz badem (1 bardak)
- 4 yaprak jelatin (önce yarım saat soğuk suda ıslatın, sonra 1/4 su bardağı sıcak suda eritin)
- Yarım su bardağı toz şeker
- 2 yumurta akı
- 1 paket vanilya
- Pandispanya keki

Hazırlanışı:

Çikolatayı benmari usulü eritin. Krema ve Pınar Labne'yi çırpın. Yumurta aklarını şeker ile beyazlaşmaya kadar çırpın ve hepsini karıştırın. Badem ve vanilyayı ekleyin. Erittiğiniz jelatini ilave edin (sulu bir karışım olacak). Karışımı kapaklı bir buzdolabı kabına aktarip soğuması ve kıvamını bulması için 3-4 saat kadar buzdolabında bekletin. Aralara pandispanya keki koyarak bardaklara dökün ve servis edin.



13. Gün

Ezogelin Çorbası

Pınar Yoğurtlu Semizotu Salata

Pınar Labneli Hindi Elbasan Tava

Cevizli Baklava

Pınar Yoğurtlu Semizotu Salata

Sos Malzemeleri:

- 150 g Pınar Yoğurt
- 2 adet domates
- 1 diş sarımsak
- Yarım kahve fincanı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı doğranmış yeşil soğan
- 1 tatlı kaşığı tuz

Salata Malzemeleri :

- 1 demet semizotu
- 2 adet salatalık
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı

Hazırlanışı:

Sosu hazırlamak için soyulmuş domatesleri küçük küp şeklinde doğrayın. Diğer malzemeleri de ekleyerek karıştırın. Salata için semizotunu temizleyip hazırlayın ve ince halka halka kestiğiniz salatalığı ekleyin. Zeytinyağını da ekleyerek iyice karıştırın. Salatanın üzerine sosunu döküp karıştırın ve servis edin.



Pınar Labneli Hindi Elbasan Tava

Malzemeler:

- 600 g Hindi but eti (derisiz ve kemiksiz) • 1 adet orta boy soğan • 1 adet havuç • 1-2 adet defne yaprağı • Tuz

Elbasan Sosu İçin:

- 500 g Pınar Labne • 1 yemek kaşığı Pınar Tereyağı • 1 su bardağı un • 1 su bardağı su • 1 su bardağı hindi et suyu • 2 yumurta

Hazırlanışı:

Geniş bir tencerenin içine hindi but eti, soğan, küp doğranmış havuç, tuz ve defne yaprağını koyun. Üstünü 3 parmak geçecek kadar su ekleyin. Tencerede (ağız kapalı) orta ateşte 1 saat kaynamaya bırakın. Haşlanan hindi etinin suyunu süzerek bir kap içine alın. Geniş bir kase içine Pınar Labne, un, su, tereyağı ve hindi et suyunu koyun, çırpma teli yardımı ile iyice çırpın. Pütürsüz krema kıvamına gelmesini sağlayın. Haşlanan etleri fırın kabına koyun. Üzerine elbasan sosunu gezdirerek dökün. Önceden 180°C'de ısıtılmış fırında üstü kızarıncaya kadar 40-45 dk pişirip servis edin.



14. Gün

Yayla Çorbası

Pınar Cızbiz Köfteli İslim Kebabı

Pınar Labneli Fırın Makarna

Keşkül

Pınar Cızbiz Köfteli İslim Kebabı

Malzemeler:

- 1 paket Pınar Cızbiz Köfte
- 3 adet patlıcan
- 15 adet Kiraz domates (ortadan bölünmüş)
- 1 çarliston biber (küp doğranmış)
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- Tuz, karabiber

Hazırlanışı:

Fırını 180°C'de ısıtın. Patlıcanları kabuklarını soymadan enine ortadan bölün. Yaklaşık yarım cm kalınlığında uzunlamasına dilimleyin. Fırın tepsisine yağlı kağıt yerleştirin. Patlıcanları yanyana gelecek şekilde üzerine dizin. Bir fırça yardımıyla patlıcanları sıvı yağ ile yağlayın. Tuz ve karabiber serperek 10-12 dakika pişirin. Bu arada Pınar Cızbiz Köfteleri teflon tavada kızartın. Bir dilim patlıcanı bir tabağa koyun üzerine Pınar Cızbiz Köfte'yi yerleştirin ve sarın. Önce biberi, sonra kiraz domatesi üzerine yerleştirip kürdanla tutturun. Yayvan bir tencereye köfteleri yanyana dizin. 3/4 su bardağı sıcak su ilave ederek kısık ateşte 8-10 dakika pişirip servis edin.



Pınar Labneli Fırın Makarna

Malzemeler:

- 4 yemek kaşığı Pınar Labne
- 200 ml Pınar Krema
- 100 g Pınar Taze Kaşar (rendelenmiş)
- 5 dilim Pınar Cheddar Peyniri (rendelenmiş)
- 1 paket haşlanmış penne makarna
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 15 adet kiraz domates (ikiye kesilmiş)
- Yarım demet maydanoz (ince kesilmiş)
- Yarım demet dereotu (ince kesilmiş)
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı:

Krema, Pınar Labne ve zeytinyağını homojen oluncaya kadar karıştırın. Daha sonra taze kaşar dışındaki tüm malzemeyi makarna ile karıştırın. Dilediğiniz kadar tuz ve karabiber ekleyin. Karışımı fırın kabına aktararak üzerine taze kaşar rendesini ilave edin. Önceden 180°C'de ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirerek servis edin.



15. Gün

Domatesli Terbiyeli Tavuk Çorbası

Karışık Zeytinyağlı Dolma

Fırında Bütün Tavuk

Pınar Labneli Cevizli İncirli Sigara Böreği

Domatesli Terbiyeli Tavuk Çorbası

Malzemeler:

- 3 adet domates rendesi
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 5 su bardağı tavuk suyu
- Yarım su bardağı arpa veya yıldız şehriye

Terbiyesi için;

- 2 yemek kaşığı un
- Yarım limon suyu
- Tuz

Hazırlanışı:

Tencerede sıvı yağ içinde domates rendesini pişirin. İçine tavuk suyunu ekleyip kaynatıktan sonra yıldız veya arpa şehriyeyi atın. Bir taşım kaynadıktan sonra ayrı bir kaptaki unu ve limonu karıştırıp çorbanın suyundan az miktarda alıp terbiyenizi sulandırın (çorbanızın kesilmesini önleyecektir), ardından tencerenin içine yavaş yavaş dökün. En son tuzunu atın. Çorbayı servis kasesine alıp, üzerine kekik ve dilerseniz 1 kaşık Pınar Labne ile süsleyip servis edin.



Pınar Labneli Cevizli İncirli Sigara Böreği

Malzemeler:

- 200 g Pınar Labne
- 1 su bardağı Pınar Süt
- 1 yemek kaşığı Pınar Tereyağı
- 3 adet yufka
- 1/2 su bardağı dövülmüş ceviz
- 2 yemek kaşığı pudra şekeri
- 5 adet kuru incir
- 1 yemek kaşığı un
- 1 çay kaşığı vanilya

Hazırlanışı:

Tavada tereyağını eritin ve unu ilave edin. Kısık ateşte 1-2 dk kavurun. Sonra sıcak süt, vanilya, 2 yemek kaşığı pudra şekerini ilave edin. Muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Kuru incirleri küçük küp şeklinde doğrayın. Muhallebiyi ateşten alıp Pınar Labne, incir ve cevizi ilave edin. Karıştırarak ılınmaya bırakın. Yufkaları sekize bölün. Yufka dilimleri içine 1 tatlı kaşığı iç malzemesinden koyun. Sigara böreği şeklinde sarın. Üzerlerini fırça ile hafifçe yağlayın ve önceden ısıtılmış fırında 200°C'de pişirin. Üzerlerine pudra şekeri dökerek servis edin.



16. Gün

Mısır Çorbası

Fırında Kasarlı Mantar

Acı Biber Soslu Pınar Piliç Pane

Pınar Labneli Elmalı Prenses Tatlısı

Acı Biber Soslu Pınar Piliç Pane

Malzemeler:

- 1 paket Pınar Piliç Pane
- 2 çorba kaşığı Pınar Labne
- 3 çorba kaşığı süzme yoğurt
- 2 çorba kaşığı acı biber salçası
- 5-6 adet orta boy patates
- 3 adet yumurta (çırpılmış)
- 1 çorba kaşığı taze biberiye (incecik doğranmış)
- Tuz
- Kızartmak için ayçiçek yağı

Hazırlanışı:

Yoğurt, labne ve acı biber salçasını bir kasede karıştırın. Patateslerin kabuklarını soyun ve küp şeklinde doğrayın. Kızarmış yağda rengi dönene kadar kızartın. Pişenleri teflon bir tavaya alın ve tuz serpin. Yumurta ve biberiye'yi birlikte çırpın. Patatesin üzerine dökün ve tahta kaşıkla karıştırarak orta ateşte 2-3 dakika pişirin. Pınar Piliç Pane'yi ayçiçek yağında kızartın. Acı biber sosu ve yanında patatesle servis edin.



Pınar Labneli Elmalı Prenses Tatlısı

Malzemeler:

- 8 adet elma • 1 çay bardağı toz şeker • Yarım çay bardağı su
- Muhallebisi için: • 200 g Pınar Labne • 2,5 su bardağı Pınar Süt • 1 su bardağı toz şeker • 1 paket vanilya • 4 yemek kaşığı buğday nişastası
- 1 adet nohut büyüklüğünde damla sakızı
- İç i için: • 1 çay bardağı ceviz (iri dövülmüş)
- 1 çay bardağı kuru üzüm
- 1 adet limon kabuğu
- 1 çay kaşığı tarçın

Hazırlanışı:

Sütün 2 bardağını, şekeri, Pınar Labne'yi bir tencereye aktarın. Kalan yarım bardak sütü içinde erittiğiniz nişastayı ekleyin. Muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. Vanilyayı ve havanda dövdüğünüz damla sakızını ekleyin ve karıştırın. Elmaların ortalarını çıkarıp tencereye dizin, üzerine şeker ve suyu ilave ederek iyice yumuşayınca kadar kısık ateşte pişirin. Elmaların oyuk kısımlarına iç harcını pay edin. Üzerine ılınan muhallebiden dökün. Tarçın ile süsleyip servis edin.



17. Gün

Kaşarlı Domates Çorbası

Zeytinyağlı Semizotu

Hardallı Patates Pürelı Pınar Cızbiz Köfte

Pınar Labnelı İrmikli Muhallebi

Hardallı Patates Pürelı Pınar Cızbiz Köfte

Malzemeler:

- 1 paket Pınar Cızbiz Köfte
- 30 g Pınar Tereyağı
- 1 yemek kaşığı Pınar Hardal
- Yarım su bardağı Pınar Krema
- 2-3 yemek kaşığı Pınar Süt
- 3 yemek kaşığı rendelenmiş Pınar Kaşar peyniri
- 1 kg patates
- Pul biber, tuz

Hazırlanışı:

Patatesleri soyun ve küp şeklinde doğrayın. Bir tencereye patatesleri koyun üzerine su ve çok az tuz ilave ederek haşlayın. Yumuşayınca sudan çıkarıp süzün tekrar tencereye koyun. Tereyağı, hardal, krema süt ve bir miktar daha tuz ilave edin. El blenderi ile püre yapın (çok fazla ezmeyin). Köfteleri teflon bir tavada iki yüzünü de çevirerek pişirin. Bir fırın kabına yanyana yerleştirin. Üzerine püreyi dökün ve kaşıkla yayarak düzleyin. Kaşar peyniri ve pul biberi serpin. Fırının ızgara kısmında üzeri kızarıncaya kadar pişirip servis edin.



Pınar Labnelı İrmikli Muhallebi

Malzemeler:

- 200 g Pınar Labne
- 3 su bardağı Pınar Süt
- 1 su bardağı irmik
- 10 yemek kaşığı toz şeker
- 1 paket vanilya

Hazırlanışı:

Tüm malzemeleri karıştırarak pişirdiğiniz muhallebiyi cam bir kaba dökün. Kolay çıkması için kabin altını ıslatabilirsiniz. Keserek ya da bardak ağızıyla yuvarlak form vererek çıkarabilirsiniz. Buzdolabında 1 saat bekleterek soğutun ve servis edin.



18. Gün

Haydari

Etli Sarma

Pınar Labneli Kabak Sufle

Pınar Labneli Gülpınar Tatlısı

Pınar Labneli Kabak Sufle

Malzemeler:

- 200 g Pınar Labne
- 1/4 su bardağı Pınar Süt
- 1/4 su bardağı Pınar Krema
- 2 yumurta
- 3 adet arpacık soğan
- 8 adet girit kabak
- 2 yemek kaşığı un
- 2-3 yemek kaşığı zeytinyağı
- Yarım çay kaşığı muskat rendesi
- Yarım demet dereotu
- 1 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı:

Kabakların içini oyun. Kırılmış arpacık soğanları ile kabak içlerini zeytinyağında sote edin. Süt, krema, baharatları ve tuzu ekleyip 10 dakika daha pişirin. Ilıyınca Pınar Labne'yi, yumurta sarılarını, dereotunu ekleyin. Yumurta akları bir fiske tuz ile kar haline gelip katılaşıncaya kadar çırpın. Yavaşça diğer karışımı ekleyip hafifçe karıştırın. Kabakların içine kaşık yardımı ile paylaşın. Önceden ısıtılmış fırında 20-25 dakika kadar pişirip servis edin.

Pınar Labneli Gülpınar Tatlısı

Malzemeler:

- 400 g Pınar Labne
- 1 paket Pınar Muzlu Puding
- 1 paket Pınar Kakaolu Puding
- 1,5 litre Pınar Süt (7 su bardağı)
- 2 paket petibör bisküvi
- 1 yemek kaşığı gül suyu
- Hindistan Cevizi

Hazırlanışı:

Bisküvileri borcama boşluk kalmayacak şekilde bir sıra dizin. 750 ml (3,5 su bardağı) soğuk süte muzlu pudingi ilave edin ve orta ateşte sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına getirin. Kıvam aldıktan sonra 2-3 dakika daha karıştırmaya devam edin ve sıcakken arzu ederseniz 1 yemek kaşığı gül suyunu ekleyip karıştırın.

Bisküvilerin üzerine pudingi boşaltın ve yayın. Üzerine bir sıra daha bisküvi dizin. Bisküvilerin üzerine Pınar Labne'yi yayın ve tekrar bisküvi dizin. Kakaolu pudingi de aynı şekilde pişirdikten sonra bisküvilerin üzerine yayın. Soğuyunca üzerine hindistan cevizi serpip buzdolabında bir süre beklettikten sonra servis edin.



19. Gün

Buğdaylı Pınar Yoğurtlu Kabak Beyaz Peynirli Cevizli Erişte Etlü Türkü

Pınar Labneli Güllü Panna Cotta

Buğdaylı Pınar Yoğurtlu Kabak

Malzemeler:

- 200 g Pınar Yoğurt
- 2 adet orta boy kabak
- 1 çay bardağı dolusu buğday
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1/4 demet dereotu
- 1-2 diş sarımsak

Hazırlanışı:

Buğdayları suda 1-2 saat bekletin sonra haşlayın. Kabakları iri küpler halinde doğrayın ve bol yağda kızartın. Yağlı kağıt üzerinde fazla yağı süzdürün. Soğanı piyazlık doğrayın. Pınar Yoğurt'u ezilmiş sarımsak ile karıştırın. Kabakları soğan ve buğdayla karıştırıp tuzunu ekleyin. Servis tabağına aktarın ve Pınar Yoğurt'lu sosu dökün. İnce doğradığınız dereotunu serpin ve servis edin.



Pınar Labneli Güllü Panna Cotta

Malzemeler:

- 200 g Pınar Labne
- 600 ml Pınar Süt (3 bardak)
- 3/4 su bardağı toz şeker
- 4 yaprak jelatin
- 1 yemek kaşığı gül suyu
- 3 kakule tohumu (havanda dövülmüş)
- Yarım paket vanilya

Hazırlanışı:

Tencerede sütü, Pınar Labne'yi, şekeri, vanilyayı, gül suyunu, kakule tohumlarını karıştırıp bir taşım kaynatın. Jelatini buzlu suyun içinde 5 dk ıslatın ve kaynamış karışıma ilave edin. Süzerek dekoratif kalıplara koyun ve 4 saat buzdolabında bekletin. Servis yapacağınız zaman kalıbı dışından sıcak su ile ısıtarak çıkarın. Dilerseniz altına frambuaz sosu koyarak servis edin.



20. Gün

Pınar Yoğurtlu Kuru Cacık Kabaklı Keçi Peynirli Cızbiz Köfte Tereyağlı Şehriyeli Pirinç Pilavı İrmikli Pınar Labneli

Kabaklı Keçi Peynirli Cızbiz Köfte

Malzemeler:

- 1 paket Pınar Cızbiz Köfte
- 3 adet kabak, uzunlamasına şeritler halinde doğranmış
- 3 çorba kaşığı dereotu (ince kıyılmış)
- 120 g keçi peyniri (ufalanmış)
- 1 çorba kaşığı çörek otu
- Kızartmak için ayçiçek yağı
- Tuz

Hazırlanışı:

Kabakları ayçiçek yağında kızartın ve fazla yağını alın. Üzerlerine az tuz serperek Pınar Cızbiz Köfteleri pişirin. Kabakları köftelere sarın (kalın gelirse uzunlamasına ikiye bölün) ve kurdanla tutturun. Bir fırın kabına yanyana dizin, dereotu ve keçi peynirini üzerine serpin. Önceden 180°C'de ısıtılmış fırında 7-8 dakika pişirin ve fırından çıkartıp çörek otunu serpip servis edin.



İrmikli Pınar Labneli

Malzemeler:

- 400 g Pınar Labne • 6 su bardağı Pınar Süt • 2 su bardağı irmik
- 2 su bardağı toz şeker • 1 paket vanilya
- 1 yemek kaşığı Pınar Tereyağı • 75 g tel kadayıf
- 2 yemek kaşığı şeker • 1 yemek kaşığı ceviz

Hazırlanışı:

Orta boy bir tencereye Pınar Süt, Pınar Labne, irmik, toz şeker ve vanilyayı koyun. Orta ateşte sürekli karıştırarak kaynatın. Kaynadıktan sonra 3 dakika daha pişirin. Tüm malzemeleri karıştırarak pişirdiğiniz muhallebiyi uygun bir kalıba koyun (önerilen 22 cm kek kalıbı). Kolay çıkması için kalıbın içini ıslatabilirsiniz. Buzdolabında 4 saat soğumaya bırakın. Tel kadayıfı tereyağında hafif renk alıncaya kadar soteleyin. İçine cevizçi ile şekeri ekleyin. Tel kadayıfları kızarana kadar kısa bir süre daha çevirin ve altını kapatın. Tatlınızı buzdolabından çıkarıp kavurduğunuz tel kadayıfları tatlınızın üstüne ve kenarlarına koyun. Ceviziçi, taze nane ve kırmızı meyveler ile süsleyerek servis edebilirsiniz.



21. Gün

Közlenmiş Kırmızı Biber

Pınar Kayseri Manti

Zeytinyağlı Barbunya

Pınar Labneli Etimek Tatlısı

Pınar Kayseri Manti

Malzemeler:

- 1 paket Pınar Kayseri Mantısı
- 4 su bardağı Pınar Yoğurt
(önceden buzdolabından çıkartılmış,
çırpılmış ve oda sıcaklığına getirilmiş)
- 2 yemek kaşığı Pınar Tereyağı
- 1,5 lt su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı tatlı kırmızı toz biber
- Yarım tatlı kaşığı kuru nane
- 1 çay kaşığı sumak
- 1 diş sarımsak

Hazırlanışı:

1,5 lt suyu tencereye alın. Üzerine 1 tatlı kaşığı tuz ilave ederek kaynamaya bırakın. Su kaynamaya başlayınca mantıyı ilave edin ve kaynama noktasına geldikten sonra 15-20 dakika pişirerek tencereyi ocaktan alın. Mantıyı eşit miktarda tabaklara boşaltın. Üzerine oda sıcaklığında çırpılmış yoğurt (isteğe göre dövülmüş sarımsak eklenmiş) dökün. Tereyağını küçük bir tavada eriterek içerisine tatlı kırmızı toz biber, nane, sumak ekleyin. Tereyağını köpürterek mantının üzerine dökün ve servis edin.



Pınar Labneli Etimek Tatlısı

Malzemeler:

- 200 g Pınar Labne
- 5 su bardağı Pınar Süt
- 1 paket Pınar Krem Şanti
- 1 paket etimek
- 1 su bardağı un
- 3,5 su bardağı toz şeker
- Yarım çay bardağı hindistan cevizi
- 1 paket vanilya

Hazırlanışı:

Etimekleri cam fırın kabına dizin. 2 su bardağı şekeri kısık ateşte karamelize olana kadar eritin ve 2,5 su bardağı suyu azar azar ilave edin. Karışım kaynayınca ocağın altını kapatın. Etimeklerin üzerine dökün. Muhallebi için 4 su bardağı süte, unu ve şekeri ilave edin. Muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırarak pişirin. Vanilyayı ve Pınar Labne'yi ilave edin ve 1-2 dakika daha pişirin. Muhallebiyi etimeklerin üzerine eşit olacak şekilde paylaştırın. 1 su bardağı soğuk süt ile krem şantiyi çırpın. En üste düzgün bir şekilde yayın. Soğuyunca buzdolabına kaldırın. Hindistan cevizi serpererek servis edin.



22. Gün

Pınar Labneli Sebzeli Krep Zeytinyağlı Sarma Pınar Labneli Tavuk Çökertme Dondurma

Pınar Labneli Sebzeli Krep

Malzemeler:

- 100 g Pınar Labne
- 1 çay bardağı Pınar Süt
- 1 yumurta
- 2 su bardağı un
- 1 çay kaşığı tuz

İç Malzemesi :

- 100 g Pınar Labne
- 1 orta boy havuç
- 2 sap pırasa
- 1 küçük soğan
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı

Hazırlanışı:

Tüm krep malzemesini karıştırın. Bir çorba kepçesi yardımı ile tavaya koyun, önlü arkalı pişirin. İç için soğanı ve pırasaları ince ince, havuçları ince uzun çubuklar halinde doğrayın. Zeytinyağında sebzeler yumuşayana kadar pişirin. Kreplerin içine Pınar Labne sürün. İç malzemesini tüm yüzeye yayın ve rulo şeklinde sarıp servis edin.

Pınar Labneli Tavuk Çökertme

Malzemeler:

- 200 g Pınar Labne
- Yarım su bardağı Pınar Süt
- 400 g kemiksiz tavuk but
 - 4 adet patates
 - 2-3 diş sarımsak
- Kızartmak için sıvı yağ

Süslemek için :

- Kırmızı pul biber

Hazırlanışı:

Tavuk etini kuşbaşı doğrayın. Sütün içinde yarım saat kadar bekletin. Patatesleri iri rendeyle rendeleysin ve bol yağda kızartın. Tavukları 2 kaşık yağ ilavesi ile kızartın. Pınar Labne'yi ezilmiş sarımsakla karıştırın. Patateslerin üzerine Pınar Labne'li karışımı, ardından tavukları yayın. Pul biber serperek servis edin.



23. Gün

Ayran Aşı Çorbası

Milföy Hamurunda Beyaz Peynirli Tartoletler

Pınar Hindi Döner

Pınar Labneli Bezeli Küp

Milföy Hamurunda

Beyaz Peynirli Tartoletler

Malzemeler:

- 6 adet Pınar Milföy Hamuru
- 2 yumurta
- Yarım su bardağı Pınar Krema
- 1,5 su bardağı Pınar Beyaz Peynir (ufalanmış)
- 3 yeşil soğanın sap kısımları (incecik doğranmış)
- Küçük tart kalıpları
- Süslemek için roka yaprakları
- Kiraz domates (ikiye bölünmüş)

Hazırlanışı:

Pınar Milföylerin biraz çözülmesini bekleyin ve tart kalıplarının içlerine kenarlarını iyice bastırarak yerleştirin. Fırını 190°C de ısıtın. Bir kasede yumurta ve kremayı çırpın, peyniri ve yeşil soğanı ilave edip karıştırın. Milföylere paylaştırın. 20 dakika pişirip fırından çıkarın, elinizle ufaladığınız roka yaprakları ve çeri domatesle süsleyip servis yapın.



Pınar Labneli Bezeli Küp

Malzemeler:

- 200 g Pınar Labne
- 200 ml Pınar Krema
- 75 g beze (15 adet)
- 100 g hindistan cevizi (1,5 bardak)

Servisi için;

- Frambuaz sosu veya marmelatı

Hazırlanışı:

Bezeleri elinizle ufalayın. Pınar Labne, Pınar Krema ve hindistan cevizini ekleyin. Kaşıkla ya da mikserle karıştırıp buzdolabında bekletin. İsterseniz dondurma topları şeklinde ikram edin, isterseniz kupa dökün. Arasına frambuaz marmelatı veya sosu koyarak süsleyip servis edin.



24. Gün

Düğün Çorbası

Mozarellalı Pınar Akçaabat Köfte

Bulgur Pilavı

Dondurmalı İrmik Helvası

Mozarellalı

Pınar Akçaabat Köfte

Malzemeler:

- 1 paket Pınar Akçaabat Köfte
- 2 adet Pınar Mozzarella Peynir
- 1 su bardağı dereotu (ince doğranmış)
- Çekilmiş karabiber

Süslemek için:

- Kiyılmış dereotu

Hazırlanışı:

Pınar Akçaabat Köfteleri teflon bir tavada pişirin. Dikdörtgen şeklinde ısıya dayanıklı bir cam kap içerisine yanyana dizin. Pınar Mozzarella Peynir'ini Pınar Akçaabat Köftelerin ebatlarına uygun şekilde dilimleyin ve üzerlerine yerleştirin. Çekilmiş karabiberi ve dereotunu serpin. Önceden 180°C'de ısıtılmış fırında 3-5 dakika pişirip servis edin.



Dondurmalı İrmik Helvası

Malzemeler:

- 125 g Pınar Tereyağı
- 2,5 su bardağı Pınar Süt
- 2,5 su bardağı irmik
- 1,5 su bardağı toz şeker
- 200 g badem
- 4-6 top dondurma

Hazırlanışı:

Pınar Tereyağı'nı tencerede eritin. Kabukları çıkarılmış badem ve irmiği ekleyip hafif ateşte 20 dakika kavurun. Süt ve toz şekeri bir tencerede kaynatın. Kavrulan irmiğin üzerine dökün ve karıştırarak tencerenin kapağını kapatın. 10-15 dakika dinlendirin. Küçük boy bir kasenin içini ıslatın, irmikten birkaç kaşık kaseye koyarak yanlara doğru bastırarak ortaya bir çukur açın. Çukurun ortasına dondurmayı koyup üzerini tekrar irmikle kapatın. Kaseleri ters çevirip servis edin.



25. Gün

Yayla Çorbası

Zeytinyağlı Taze Fasulye

Pınar Labneli Sosyete Mantısı

Pınar Labneli Sakızlı Tart

Pınar Labneli Sosyete Mantısı

Malzemeler:

- 100 g Pınar Labne
- 1 su bardağı Pınar Yoğurt
- 500 g kıyma
- 3 adet yufka
- Tuz ve karabiber
- 2-3 adet soğan
- Maydanoz (1/4 demet)
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- 1 yumurta
- 2 kaşık zeytinyağı

Üzeri İçin:

- Pınar Tereyağı
- Sarımsaklı yoğurt
- Nane, toz kırmızı biber

Hazırlanışı:

Soğanı zeytinyağında biraz kavurduktan sonra kıymayı ekleyin. Suyunu çekince ocaktan alın ve derin bir kaseye aktarın. İçine tuz, karabiber ve maydanozu ekleyerek karıştırın. Yufkayı tezgaha serip 6 parçaya bölün. Her parçaya kıymalı harçtan paylaştırın. Yufkayı rulo şeklinde sarın ve içe doğru kıvrıyarak gül böreği şeklini verin. Bir kasede yoğurt, sıvı yağ, yumurta ve Pınar Labne'yi karıştırın. Böreklerin üzerine döküp, önceden 180°C'de ısıtılmış fırında pişirin. Üzerine sarımsaklı yoğurt, tereyağında kızdırılmış nane ve kırmızı toz biberi dökerek servis edin.



Pınar Labneli Sakızlı Tart

Malzemeler:

- 200 g Pınar Labne • 2,5 su bardağı Pınar Süt
- 1 su bardağı toz şeker • 4 yemek kaşığı buğday nişastası
- 1 paket vanilya • 1 nohut büyüklüğünde damla sakızı

Süslemek için; tarçın ve ceviz

Tart için; 2 su bardağı un • 1 yumurta

- 125 g Pınar Tereyağı (oda sıcaklığında)
- 2/3 su bardağı pudra şekeri

Hazırlanışı:

Tart hamurunu hazırlamak için malzemeleri hamur haline getirin. Tezgaha hafif un serpin ve hamuru merdane ile düzleştirin, tart kalıplarına yerleştirin. İçine yağlı kağıt koyarak ve kağıdın üzerine de ağırlık olması için biraz pırnç, bulgur gibi bir malzeme ekleyerek 180°C'de fırında 15 dk pişirin. Muhallebiyi hazırlamak için malzemeleri orta ateşte sürekli karıştırın ve koyulaşık muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. Hazırlamış olduğunuz tartların içine muhallebiyi sıcak olarak dökün ve dolapta bekletin. Üzerine tarçın ve ceviz ekleyerek buzdolabında beklettikten sonra servis edin.



26. Gün

Mercimek Çorbası

Pınar Labneli Patlıcanlı Salata

Patates Mücverli Pınar Piliç Kroket

Tavuk Göğsü

Pınar Labneli Patlıcanlı Salata

Malzemeler:

- 200 g Pınar Labne
- 2 adet orta boy patlıcan
- 2 adet orta boy kırmızı biber
- 2 adet yeşil biber
- Yarım limon suyu (isteğe bağlı patlıcanların kararmasını önler)
- 2-3 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
- 1-2 diş sarımsak
- Yarım tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı:

Patlıcan ve biberleri közleyin. Kabuklarını soyun. Patlıcanları yarım limon suyu ile bir kasede karıştırın ve közlenmiş biberleri, patlıcanları ince ince doğrayarak Pınar Labne'yi ekleyin. Zeytinyağını, sarımsağı, tuzunu ilave edin. Arzu ederseniz üzerine ince doğranmış maydanoz serpştirip servis edebilirsiniz.



Patates Mücverli Pınar Piliç Kroket

Malzemeler:

- 1 paket Pınar Piliç Kroket
- 4 orta boy patates (haşlanmış ve soğumuş)
- 2 yumurta (çırpılmış)
- Tuz
- Yarım çay kaşığı karabiber
- Sıvı yağ
- Üzerini süslemek için dereotu

Sosu için:

- 3 çorba kaşığı Pınar Labne
- 3 çorba kaşığı Pınar Yoğurt
- 5-6 adet çengelköy salatalık (kabukları ile birlikte ince rendelenmiş)
- 2 diş sarımsak (ince rendelenmiş)
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı

Hazırlanışı:

Haşlanmış patatesleri rendeleyin. Bir kaseye koyun, çırpılmış yumurtayı tuz ve karabiberle karıştırın. Teflon bir tavaya 4-5 çorba kaşığı sıvı yağ koyun. Yağ ısınınca 1 çorba kaşığı patates karışımını koyup iki tarafını çevirerek pişirin. Patatesli karışım bitene kadar tekrarlayın. Sos malzemesinin tümünü birlikte karıştırın. Pınar Piliç Kroketleri çözünmesini beklemeden hafif yağlanmış teflon tavada orta ateşte (her bir yüzü 1'er dk olmak üzere) 4 dk. ısıtın. Patates mücverleri bir tabağa dizin. Üzerlerine soston birer tatlı kaşığı koyun. Bir adet Pınar Piliç Kroketi en üste yerleştirin. Dereotuyla süsleyerek servis edin.



27. Gün

Şehriyeli Domates Çorbası

Domates Sepetinde Bulgur Salatası

Pınar Labneli Kabak Beğendili Hindi

Pınar Labneli Hurmalı Tatlı

Pınar Labneli Kabak Beğendili Hindi

Malzemeler:

- 200 g Pınar Labne
- 60 g Pınar Tereyağı
- 1 çay bardağı Pınar Süt
- Yarım kg hindi kuşbaşı
- 3 adet orta boy kabak
- 6 yemek kaşığı un
- 2-3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2-3 diş sarımsak
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Hazırlanışı:

Kabakları iri iri doğrayın, haşlayın ve süzün. Püre haline getirin. Erittiğiniz Pınar Tereyağı'nı ve unu ilave edin. Un biraz kavrulunca sütü, Pınar Labne'yi ve ezilmiş sarımsakları ilave edin. Daha sonra kabak püresine 1 çay kaşığı tuz ve karabiberi ilave edin. Başka bir tavada zeytinyağında önce soğanı ardından hindi etlerini pişirin ve 1 çay kaşığı tuz ekleyin. Tabaka kabak beğendi ve üzerine hindi etlerini yayarak servis edin.



Pınar Labneli Hurmalı Tatlı

Malzemeler:

- 200 g Pınar Labne
- 200 ml Pınar Krema
- 6 adet incir
- 6 adet hurma

Süslemek için :

- 100 g Pınar Labne
- 3 tatlı kaşığı bal

Hazırlanışı:

Hurmaların çekirdeğini çıkartın. İncirlerle birlikte doğrayın. Pınar Labne, krema, hurma ve inciri karıştırın ve kısık ateşte ara sıra karıştırarak iyice suyunu çekene kadar pişirin. İlyınca blenderdan geçirin. Üzerine bal ile karıştırdığınız Pınar Labne'yi koyarak servis edin.



28. Gün

Sebze Çorbası

Fesleğenli Bezelyeli Pınar Misket Köfte

Tereyağlı Arpa Şehriye Pilavı

Pınar Labneli Haşhaş Tohumlu Muhallebi

Fesleğenli Bezelyeli Pınar Misket Köfte

Malzemeler:

- 1 paket Pınar Misket Köfte
- 200 ml Pınar Krema
- 1 çorba kaşığı Pınar Tereyağı
- 1 diş sarımsak, ezilmiş
- 250 g bezelye
- Yarım su bardağı doğranmış fesleğen

Hazırlanışı:

Derin bir tencereye tereyağını, sarımsağı koyun ve kısık ateşte eritin. Köfteleri içine atın ve ocağın ısısını arttırın, tencereyi sallayarak 5-6 dakika köfteleri pişirin. Bezelyeyi ve 1 su bardağı suyu ilave ederek 5 dakika birlikte pişirin. Kremayı ve fesleğenleri ilave edip 2-3 dakika sonra altını kapatın ve servis edin.



Pınar Labneli Haşhaş Tohumlu Muhallebi

Malzemeler:

- 200 g Pınar Labne
- 3 su bardağı Pınar Süt
- 5 yemek kaşığı buğday nişastası
- 1 su bardağı şeker
- 1 yemek kaşığı haşhaş tohumu

Süsleme için:

Çilek veya vişne reçeli

Hazırlanışı:

Sütü, nişasta ve şeker ile pişirin. Ocaktan alınca Pınar Labne'yi ve haşhaş tohumunu ekleyin ve karıştırın. Servis kaplarına aktarın. Soğuyunca buzdolabına kaldırın. Servis yaparken üzerine birer tatlı kaşığı reçel ekleyin.



29. Gün

Kremalı Mantar Çorbası Pınar Labne Marineli Tavuk Fırında Karışık Yaz Sebzeleri Pınar Labneli Zencefilli Meyve

Pınar Labne Marineli Tavuk

Malzemeler:

- 100 g Pınar Labne • 6 adet tavuk pirzola (kemikli)
- 1 yemek kaşığı domates salçası • 2 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber

Yufka kaseler:

- 6 adet pasta tabağı büyüklüğünde kesilmiş yufka
- 6 adet ufak boy ısıya dayanıklı kase

Hazırlanışı:

Tavukları kemiklerinden ayırın ve derilerini çıkarın. İri kuşbaşı doğrayın. Marine malzemesini derin bir kasede karıştırın. Tavukları marine malzemesine bulayın ve streç film ile sarıp buzdolabına kaldırın. En az 20 dk veya vaktiniz varsa, 1-2 saat kadar bekletin. Dinlendikten sonra buzdolabından çıkarın. Tuzunu ve karabiberini ekleyip karıştırın. Daha sonra tavukları tavada kavurun (dilerseniz 2 yemek kaşığı sıvı yağ ile kavurabilirsiniz). 6 adet kaseyi içini fırça ile yağlayın. Yufkaları kenarları kaselerin dışına sarkacak şekilde içine yerleştirin. Önceden orta derecede ısıtılmış fırında (170-180°C) 10-15 dakika pişirin. Çıtır yufkaları kaseden çıkarıp servis tabağına aktarın. İçlerine kaşıkla tavukları paylaştırın. Taze otlarla (biberiye, nane gibi) süsleyerek servis edin.



Pınar Labneli Zencefilli Meyve

Malzemeler:

- 200 g Pınar Labne
- 70 g Pınar Tereyağı (oda sıcaklığında)
- 1 su bardağı dolusu Pınar Krem Şanti
- 1 su bardağı soğuk Pınar Süt'le hazırlanmış
- 100 g pudra şekeri
- 100 g toz fındık
- 1 portakal kabuğunun rendesi
- 7 g rendelenmiş taze zencefil
- 1 paket burçak bisküvi

Hazırlanışı:

Hazırlanmış krem şantiye diğer tüm malzemeleri ekleyerek karışım bütünleşene kadar çırpın. Kaselere koyarak bisküvi kırıntısı ve mevsim meyveleri ile süsleyin. Buzdolabında 2-3 saat bekletin ve servis edin.



30. Gün

Şehriyeli Tavuk Çorba
Peynirli Pınar Satır Köfte
Yufkalı İç Pilav
Pınar Labneli Meyveli Cup

Peynirli Pınar Satır Köfte

Malzemeler:

- 1 paket Pınar Satır Köfte
- 3 dilim Pınar Dil Peyniri
- 2 adet sivri biber, ince doğranmış
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı pul biber

Hazırlanışı:

Teflon bir tavada köfteleri kızartın.
Fırını 180°C'de ısıtın. Isıya dayanıklı cam
bir fırın kabına köfteleri yanyana dizin.
Dil peynirini üzerlerine paylaştırıp
sivri biberleri serpin. Fırında 5-6 dakika
pişirin. Fırından alıp kekik ve pul biber
serperek servis edin.



Pınar Labneli Meyveli Cup

Krema İçin Malzemeler:

- 100 g Pınar Labne
- 2 yemek kaşığı Pınar Krema
- 1 tatlı kaşığı pudra şekeri
- 1 çay kaşığı vanilya

Malzemeler:

- 2 adet mevsim meyvesi
 - Acıbadem kurabiyesi veya bisküvi
- Süsleme için:**
- File badem ve toz antep fıstığı

Hazırlanışı:

Tüm malzemeleri tahta kaşıkla yavaşça
karıştırın, krema kıvamına getirin ve
buzdolabında bekletin.

Kupun Hazırlanışı: Kup bardağının alt
kısımına acıbadem kurabiyelerini kırıp
yerleştirin. Üzerine küp küp kestiğiniz
meyveleri, onun üzerine Pınar Labne'li kremayı
koyun. En üste file badem ve fıstık serperek servis
edin.

