



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖGÜRTLENLİ VE LABNE PEYNİRLİ PASTA (FRANSA)

MALZEMELER

3 Yaprak Jelatin

½ Limon Suyu

600 gr Böğürtlen

100 gr Labne Peynir

5 Çorba Kasığı Toz Seker

1 Su Bardağı Süt

2 Çorba Kasığı Böğürtlen Surubu

İkiye Bölünmüş Hazır Pandispanya

YAPILIŞ TARİFİ

Jelatini sıcak suyun içine koyun. Kasık yardımıyla karıştırıp eritin. Yarım limon suyunu jelatinle karıştırın.

Böğürtlenlerin 250 gramını mikserde püre haline getirin. Böğürtlen püresini labne peyniri ve toz sekerle karıştırın.

Erittiginiz jelatini de bu karışıma ekleyin. Sütün içine surubunu koyup karıştırın.

Pandispanyayı böğürtlen suruplu süt ile ıslatın. Pandispanyaların arasına böğürtlen pürelili krem peyniri yayın.

Pastayı bu şekilde 3 saat buzdolabında bekletin. Kremasi donmuş pastanın üzerine kalan böğürtlenleri sıralayın.

Üzerine pudra sekeri serpip servis yapın.



Fotoğraf "beslenme saati" tarafından gönderildi. 29.08.2018