



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIK ARASI PEYNİR HELVALI DONDURMA KEYFİ

Peynir helvası için malzemeler:

500 gr tuzsuz yağlı beyaz peynir

1 yumurtanın sarısı

2 tatlı kaşığı irmik

3 çorba kaşığı dolusu un

Yarım limonun kabuk rendesi

12 çorba kaşığı dolusu şeker

Fıstıklı dilimler için malzemeler:

2 çorba kaşığı dövülmüş antepfıstığı

2 yumurta beyazı

5 çorba kaşığı dolusu şeker

50 gr un

30 gr antepfıstığı (toz)

40 gr tereyağ

Kullanılacak Carte d'Or dondurma çeşitleri:

Carte d'Or Classic Limon

Carte d'Or Classic Karadut

Carte d'Or Classic Kaymak

Peynir helvası:

Peynir tencerede eritilir. Henüz suyunu çekmeden üzerine yumurta ve limon kabuğu rendesi eklenir. Suyu azalınca un ve irmik ilave edilir. Helvaya en son şeker koyulur, toplanıp kıvam alıncaya kadar pişirilir.

Fıstıklı dilimler:

Yumurta beyazı ve şeker, mereng kıvamı olana kadar çırpılır. Yumuşamış tereyağı malzemeye katılır ve çırpılır.

Un ve antepfıstığı karıştırılır. Yumurtalı karışıma eklenir. Sıvı bir hamur elde edilir. Yağlı kağıtlar 15X15 cm boyutlarında kare olarak kesilir. Kaşık yardımıyla hamur alınır ve kağıtlara yayılır. 175 dereceye ayarlanmış fırında pişirilir. Pişen fıstıklı dilimler kupat yardımıyla kesilir. Yuvarlak form verilir.

Sunum şekli:

Fıstıklı dilimin üzerine parizyen kaşıkla 3 top peynir helvası, 4 top dondurma koyulur. İkinci bir fıstıklı dilim ile kapatılır. Üzerine çikolata glazür gezdirilir. Nane ile süslenir. Soğuk servis edilir.