



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HALLEY'Lİ KAYISILI PASTA

8 adet Ülker atıştırmalık Halley
100 gr. krem peynir
süzme yoğurt
10 ml. yeşil limon suyu
2 çay kaşığı limon kabuğu rendesi
8 adet olgun kayısı
40 ml. kayısı suyu

Kayisıların çekirdeklerini çıkartın. Krem peynir, süzme yoğurt, limon suyu ve limon kabuğu rendesini mutfak robotunda pürüzsüz olana kadar karıştırın. Kayısıları ve kayısı suyunu ekleyip karıştırmaya devam edin. Üstünü streç filmle kapatıp buzdolabında 30 dakika kadar soğumaya bırakın.
4 adet Ülker atıştırmalık Halley'in üzerine hazırladığınız kayısıli karışımı sürün. Üstlerine kalan 4 adet Ülker atıştırmalık Halley'i kapatıp servis tabağına dizin ve servis yapın.