



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOLAY MUZLU BİSKÜVİ

- 2 paket bisküvi
- 50 gram tereyağı
- 1 paket krem şanti
- 1 su bardağı süt
- 200 gram lor peyniri
- 1 paket limon veya muz aromalı jöle
- 1 su bardağı su (sıcak)
- 2 muz (dilimlenmiş)

Bisküvileri ufalanıncaya kadar robottan geçirin. Isıtılmış tereyağına katıp karıştırın. Bisküvili karışımı yağlanmış kelepçeli kalıba yayın. Üzerini bastırarak sıkılaştırın. Krem şantiyi sütü karıştırarak katın ve çirpin. Lor peynirini ilave edip krema kıvamına gelinceye kadar tekrar çirpin. Limon veya muz jölesini sıcak suda eritip lorlu karışıma katın. 2-3 dakika çirpıp kalıptaki bisküvilerin üzerine yayın. 2 saat buzdolabında tutun. Muz dilimlerini lorlu krema üzerine sıralayın. 1 saat daha buzdolabında dinlendirin. Dilimleyip servis yapın.