



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ TATLI

4 Kişilik MALZEMELER

300 gr taze lor (yada labne peyniri)
5 çorbakaşığı tozşeker
100 gr kakao
200 gr bisküvi
50 gr şamfıstığı
hindistancevizi rendesi
Karışık meyve şekerlemesi
süt

HAZIRLANIŞI

Taze lor (veya labne) peynirini krema kıvamına gelene kadar karıştırın. Kakaoyu katıp yeniden iyice karıştırın. Tozşekeri ilave edin. Bisküvileri toz haline gelinceye kadar dövüp karışıma katın. Karışıma, kıyılmış şamfıstıklarını ilave ettikten sonra biraz sütle yumuşatın. Kalıbı fimle döşeyin. Hazırlanmış karışımı buzdolabında en az 2.5- 3 saat bekletin. Servis sırasında, servis tabağına kalıbı ters yüz edip, filmi çıkarın. Tatlının üzerini rendelenmiş hindistancevizi ve karışık meyve şekerlemeleriyle süsleyin.