



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

3 PEYNİRLİ TERİNE

<https://www.elele.com.tr>

450 gr beyaz peynir
450 gr taze lor peyniri
200 gr labne peyniri
200 ml krema
1 tatlı kaşığı dört baharat
1 su bardağı kıyılmış Frenk soğanı
2 yemek kaşığı limon suyu
6 yumurta akı
2 yaprak jelatin
90 ml sıcak su

Beyaz peynir, lor peyniri, labne ve kremayı bir kaseye alıp çatalla ezerek püre haline getirin. Kıyılmış Frenk soğanı ve dört baharatı ekleyip karıştırmaya devam edin. Yaprak jelatinleri soğuk suda 8 dakika bekletin. Sıcak suya ekleyip karıştırın. Yumurta aklarını bir cam kaseye alıp mikserle köpük gibi olana kadar çırpın. Peynirli karışıma azar azar aşağıdan yukarıya doğru karıştırarak ekleyin. Derin dondurucuda 6 saat bekletin. Dilimleyip servis yapın.

