



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİSKÜVİLİ DONDURMA

- 1. 5 paket bisküvi
- 1 paket sıvı krema (200 ml kutu)
- 1 çay kaşığı limon suyu
- 100 gr labne peyniri
- 1 çay bardağı pudra şekeri

Büyük bir kaba krema ve pudra şekerini ekleyip çırpma teliyle iyice çırpın. Kıvamı koyulaşınca, suyunu süzdüğünüz labne peynirini ve diğer malzemeleri ekleyip çırpmaya devam edin. Hazırladığınız kremayı buzdolabı poşetine koyup kenarını kesin. Bisküvileri yan yana dizip kremadan bisküvilerden birine sıkıp birini boş bırakın. Boş bıraktığınız bisküviyi dolu olanın üstüne kapatıp içi taşmayacak şekilde hafifçe bastırıp kapatın. Tüm hepsini bitirdikten sonra bir kaba alıp dondurucuya koyun. İyice donana kadar en az 3 saat bekletelim.

