



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜRTLENLİ PASTA

12 kişilik
3 yaprak jelatin
Yarım limonun suyu
600 gram böğürtlen
100 gram labne peyniri
5 çorba kaşığı toz şeker
1 su bardağı süt
2 çorba kaşığı böğürtlen şurubu
İkiye bölünmüş hazır pandispanya
Süslemek için: pudra şekeri

Jelatini sıcak suyun içine koyun. Kaşık yardımıyla karıştırıp eritin. Yarım limonun suyunu jelatinle karıştırın. Böğürtlenlerin 250 gramını mikserde püre haline getirin. Böğürtlen püresini labne peyniri ve toz şekerle karıştırın. Erittiğiniz jelatini de bu karışıma ekleyin. Sütün içine böğürtlen şurubunu koyup karıştırın. Pandispanyayı böğürtlen şuruplu kirschli sütle ıslatın. Pandispanyaların arasına böğürtlen pürelili krem peyniri yayın. Pastayı bu şekilde 3 saat buzdolabında bekletin. Kreması donmuş pastanın üzerine kalan böğürtlenleri sıralayın. Pudra şekeri ile süsleyip servis yapın.