



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜRTLENLİ PASTA

200 gr. beyaz kuvertür
100 gr. mısır gevreği
5 yaprak jelatin
300 gr. çilek
500 gr. böğürtlen
60 ml. portakal suyu
200 gr. labne peyniri
400 gr. süzme yoğurt
100 gr. pudra şekeri
150 ml. krema
1 paket şekerli vanilin

Kuvertürü benmaride eritin. Mısır gevreğini rondoda kıyıp kuvertür ile karıştırın. 2/3'ünü folyo serili kelepçeli kalıba yayın. Kalanını çay kaşığı ile küçük toplar yapın. İkisini de 30 dakika buzdolabında bekletin. Jelatinleri suda yumuşatın. Çileklerin 150 gr.'ını küp doğrayın. 250 gr. böğürtleni portakal suyu ile püre haline getirin ve süzgeçten geçirin.

Labne peyniri, yoğurt, böğürtlen püresi ve pudra şekerini karıştırın. jelatinleri eritip peynirli karışıma ekleyin. Kremayı, şekerli vanilin ile çırpın ve 100 gr. böğürtlen, çileklerle peynirli karışıma ilave edin. Karışımı kalıbın içine yayın. 3 saat buzdolabında bekletin. Pastayı kalan böğürtlenler, çilekler ve kuvertürlü toplarla süsleyin.