



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ MUS

3 yumurta akı
150 gr çilek
4 çorba kaşığı şeker
250 gr çilekli yoğurt
250 gr labne peynir
Jelatin

Jelatini altı çorba kaşığı soğuk su ile karıştırın. Çilekleri bir çatal yardımıyla ezin şekerle beraber yoğurda katın. Jelatinini kaynatmadan benmari usulü çözün . Altını kapattıktan sonra soğuk su dolu bir kabın içine koyun ve soğuyana kadar karıştırmaya devam edin. Daha sonra çilekli karışıma katın. Yumurta aklarını iyice çırpın. Peynirle birlikte çilekli karışıma dökün ve krem kıvamına gelene kadar mikserle karıştırın. Karışımı altı parçaya bölüp kalp şeklinde kaplara dökün ve 3-4 saat dondurun. Kaplardan çıkardıktan sonra çilek, pudra şekeri ve nane yaprağı ile süsleyerek servis yapın.
