



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETİ BURÇAK İLE BÖĞÜRTLENLİ TATLI

1 paket Eti Burçak
Kreması için;
1 su bardağı süt
1 poşet kremsanti
100 gr labne
1 yemek kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
1 yemek kaşığı limon suyu
Böğürtlen sos için;
2.5 su bardağı böğürtlen
1 tatlı kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
1 su bardağı toz şeker

Eti Burçağı rondodan geçirip servis edeceğimiz bardaklara paylaşıyoruz. Krem şantiyi bir kaptan soğuk süt ile çırpıyoruz. Labneyi limon kabuğu ve limon suyunu ekleyerek tekrar çırpıp bisküvilerin üzerine ekliyoruz. Soğuması için dolaba koyuyoruz. Böğürtlenleri bir tencereye alıyoruz limon kabuğu ve şekeri ilave edip kıvam alana kadar pişiriyoruz. Soğumaya bırakıyoruz. Soğuduktan sonra dolapta bekleyen tatlımızı üzerine paylaştırarak servise hazır hale getiriyoruz.

