



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRANBUAZLI VE BÖĞÜRTLENLİ CHEESE (ALMANYA)

Malzemeler:

- 125 gr. süt
- 2 yumurta sarısı
- 1\3 su bardağı şeker
- 3 adet jelatin
- 150 gr. krem peynir
- 1 su bardağı süzme yoğurt
- 250 gr. krem şanti
- 1 adet limon kabuğu rendesi
- Hamur için:
- 1 su bardağı un
- 1\2 su bardağı çavdar unu
- 1 yemek kaşığı pudra şekeri
- yarım paket margarin
- 1 yumurta
- 1\2 hazır pandispanya kırıntısı
- 1 çay kaşığı tuz

HAZIRLANIŞI:

Bütün malzemeyi bir kaptan, hamur haline gelinceye kadar yoğurun ve 4.5 cm kalınlığında açıp pişirin. Sütü ocakta kaynatın. Ayrı bir kaptan yumurta sarısını ve şekerini çırpın. Karışımı sütün içine ilave edin ve 3-4 dakika kaynatın. Üzerine limon kabuğu ve jelatini ekleyin. Daha sonra ocaktan indirerek soğumaya bırakın. Krem peyniri ve süzme yoğurdu birlikte çırpın, soğuyan süte ilave edin. Aynı zamanda krem şantiyi de bir kaptan çırpıttıktan sonra karışıma ekleyin. 4.5 cm kalınlığındaki hamura kalıbı geçirin. Ve üzerine malzemeyi doldurun.