



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KAYISILI MUS

150 gr labne peyniri
0.5 ml krema
500 gr kayısı
1 adet limon
2 adet fruktoz
4 adet jelatin yaprağı

Kaynar suda kayısıları 1 dakika tutun ve süzün. Sonra kabuklarını soyun, ikiye bölüp çekirdeklerini çıkarın. Kayısıları limon suyu ve fruktoz ekleyerek mikserden geçirin. Jelatin yapraklarını bir süre soğuk suda tuttuktan sonra sıkın ve bunları 2 kaşık su ile Ben-Maride eritin ve hemen kayısılı püreye katın. Peynir ve kremayı da birbirleri ile iyice çırpıp bu püreye yedirin. Musşunuzu 4 tane kaseye (ya da kadehe) koyun ve buzdolabında 3 saat bekletin. Çok soğuk servis yapın.