



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## KIRAZLI LİMON PUDİNGİ

6 kişilik Gerekli malzeme:

1.5 su bardağı süt kreması

2 çorba kaşığı pudra şekeri

2 çorba kaşığı labne peyniri

1 çay kaşığı tarçın

Yarım limon kabuğu rendesi

3 su bardağı süt

250 gr kiraz,

1 paket limonlu puding

Süt kreması, pudra şekeri, labne peyniri ve tarçını bir kaba alıp karıştırın. Limon kabuğu rendesini ekleyip mikserle krema kıvamına gelinceye kadar çırpın.

Pudingi süte ilave edip paket üzerindeki tarife göre hazırlayın. 15-20 kirazı süsleme için ayırın. Kalan kirazların çekirdeklerini çıkarıp yarısını servis kaselerine paylaşın. Üzerine peynirli krema ile limonlu pudingin yarısını değişimli olarak ilave edin. Kalan kirazları ekleyin. Kalan peynirli krema ve limonlu pudingle sıralamayı tamamlayın. Üzerlerini ayırdığınız kiraz ve limon kabuğu rendesiyle süsleyip buzdolabında bekletin. Soğuk olarak servis yapın.

---