



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MALZEMELER :

225 gr. karper, eritme peynir
2 bardak koyu krema
2 ay kaşığı elenmiş pudra şekeri
225 gr. ilek
Limon suyu
Pudra şekeri

Hazırlanışı :

Tahta bir kaşık kullanarak peyniri ince bir tel elekten, derin bir kaba ezerek geçirin. Sonra içine koyu krema ile pudra şekerini katın ve iyice karıştırın.

Hazırladığınız karışımı ya altı delikli, kalp şeklindeki kalıplara dökün yada içine tülbent serilmiş bir süzgeç içine koyun ve sabaha kadar süzülmesi için serin bir yerde bırakın.

Servis yapmadan önce, kalıpları servis tabaklarına ters olarak çevirip boşaltın, üzerine ilek ve tat vermesi için pudra şekeri serpiştirin, sonra ilekle süslediğiniz kremayı servis yapın.