



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREM PEYNİRLİ ARMUT TATLISI

Malzemeler:

2 adet armut

Yarım su bardağı üzüm suyu

175 gram az yağlı krem peynir

2 çorba kaşığı limon suyu

1 çorba kaşığı bal

Süslemek için:

4 adet çilek

Nane yaprağı

Armutların saplarını kestikten sonra kabuğunu ince bir şekilde soyun. Sonra üzüm suyuyla birlikte yumuşayana dek haşlayın. Üzüm suyunu ve armutları soğumaya bırakın.

Krem peyniri, balı ve limon suyunu blendırdan geçirin. Armutları ikiye keserek, çekirdeklerini çıkarın. Sora ince dilimler halinde kesin. Dilimleri tabağa yelpaze şeklinde dizin. Krem peynirli karışımı krema sıkacağına doldurun. Her yelpazenin iç kısmına burgu şeklinde krem peynirli karışımdan sıkın. Yelpazenin dışına üzüm suyundan dökün. Çilek ve nane yaprakları ile süsledikten sonra servis yapın.