



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI PEYNİR

250 gr (1 su bardağı) krema
125 gr (1/2 su bardağından biraz fazla) süt
1 fiske tuz

Krema ve sütü, orta boy bir kaseye koyunuz. Kaseyi, yarısına kadar kırılmış buz doldurulmuş daha büyük kaseye ya da tencereye oturtup, krema ve sütü karıştırınız. Karışımı 30 dakika soğumaya bırakınız. Kaseye tuzu katıp, yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla karışımı sertleşmeden kremamsı olana kadar çırpınız. Bir tülbenti kaynar suya batırıp, soğuk suda sıkarak bir kasenin üstüne koyulmuş süzgecin içine yayın. Krema ve süt karışımını süzgeçe boşaltıp, soğuk bir yerde 12 saat kremalı peynir hazır olana kadar bekletiniz. Kremalı peyniri servis tabağına koyup, servis ediniz.

Not: Hazırlanması biraz uzun süren kremalı peyniri, şeker serpererek ve meyve ile çok lezzetli bir tatlı olarak ya da biraz kıyılmış yeşil soğanla sandviç içi olarak kullanabilirsiniz.