



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMON TUTKUSU

Malzemeler 6 kişilik

- ETİ Tutku Kakao Kremalı Mozaik Bisküvi
- 1/2 litre süt
- 200 gr labne peyniri
- 300 gr süzme yoğurt
- 100 gr pudra şekeri
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 2 limonun kabuğu (Rendelenmiş)
- Taze nane

Hazırlanışı

Sütü bir tencerede kaynatın. Labne peyniri, süzme yoğurdu ve pudra şekerini mikserle çırpın. Limon suyu ile rendelenmiş limon kabuklarının yarısını ekleyip, karıştırın. Küçük kapların içine hazırladığınız kremanın yarısını ekleyin. Blander'da ufalanmış bisküvileri üzerine serpin ve kalan kremayı da ekleyin. Nane yaprağı ve rendelenmiş limon kabuğu ile süsleyip soğuk olarak servis edin.

Not: Limonlu dondurma ile de servis edebilirsiniz.
