



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU JÖLELİ YOĞURTLU TATLI

100 gram diyet bisküvisi
50 gram eritilmiş tereyağı
200 gram hafif yumuşak peynir
500 gram ricotta peyniri
200 gram pudra şekeri
2 limon kabuğu rendesi
3 limonun suyu
4 tabaka jelatin (yaklaşık 4 gram)

Kek tabanı için bisküvileri el blendırından geçirin. Erimiş tereyağını bu karışıma ekleyin ve daha kalın bir doku elde etmek için tekrar blendırdan geçirin. Gevrek karışımı 20 cm'lik yuvarlak turta kalıbının dibine bastırın. Sertleşmesi için buzdolabında bekletin. Peynirli kek için hafif yumuşak peyniri, ricotta ve pudra şekeriyle karıştırarak çirpin, sonra limon kabuğu rendesini ekleyin. Jelatin tabakalarını soğuk suya bastırın, ardından tabakaları düşük ateşte 3 limonun suyu içinde eritin. Limon suyunu kaynama noktasına getirmemek önemlidir. Jelatin ve limon suyu karışımını peynir karışımına çırparak katın ve sonra hepsini bisküvi tabanın üstüne kaşıkla yayın. Buzdolabına koyup katılaşıana dek soğutun. Peynirli keki, limon dilimleriyle sunun.