



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU KİRAZLI PUDİNG

1,5 Su bardağı süt kreması
2 çorba kaşığı pudra şekeri
2 çorba kaşığı labne peyniri
1 çay kaşığı tarçın
yarım limon kabuğu rendesi
3 su bardağı süt
250 gr. kiraz
1 paket limonlu puding

Süt kreması, labne peyniri, pudra şekeri ve tarçını bir kaba alıp karıştırın, limon kabuğu endesini ekleyip mikserle krema kıvamına gelene kadar çırpın. Pudingi süte ilave edip paket üzerindeki tarife göre hazırlayın. 15-20 kirazı süsleme için ayırın. Kalan kirazların çekirdeklerini çıkarıp yarısını servis kaselerine paylaşın. Üzerine peynirli krema ile limonlu pudingin yarısını değişimli olarak ekleyin. Kalan kirazları ekleyin. Kalan peynirli krema ve limonlu pudingle sıralamayı tamamlayın. Üzerlerine ayırdığını kiraz ve limon kabuğu rendesiyle süsleyin, buzdolabında bekletin. Soğuk olarak servis yapın.

Afiyet Olsun