



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.az)

MANDALİNALİ MUS

4 adet mandalina
125 gram labne peyniri
1 paket toz krem şanti
2 yemek kaşığı şeker
2 adet yumurtanın beyazı
File badem

3 adet mandalınayı küçük küpler halinde doğrayıp kaselerin dibine paylaşdırın.

Yumurta aklarını bir cimdik tuz ile kar haline gelene kadar çırpın.

Bir kasede labne peyniri, şeker ve toz krem şantiyi mikserle karıştırın ve kar halindeki yumurtanın içine ekleyin ve kaselere bölüştürüp 2 saat buzdolabında soğutun.

Kalan mandalınayı yuvarlak olarak dilimleyin ve dolaptan çıkardığınız musların üzerine bir dilim koyun, file bademle süsleyin.

