



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİR KREMALI MEYVELİ KUP

6 kişilik gerekli malzemeler:

4 sert yeşil elma

1 parça lohusa şekeri

2 su bardağı su

Yarım su bardağı esmer tozşeker

350 gr labne peynir

1 su bardağı krema

1 çay bardağı pudraşeker

Yarım su bardağı antepfıstığı

8 tane küçük acıbadem kurabiyesi

Yarım su bardağı file antepfıstığı

1. Antepfıstıklarını ayıklayın. İç kabuklarını soyup iri iri doğrayın. Acıbadem kurabiyelerini ufalayın. Elmaların kabuklarını soyup sekize bölüp çekirdekli kısımlarını temizleyin.
2. Lohusa şekerini tencereye alıp üzerine 2 bardak su ilave edin ve eriyinceye kadar kaynatın. Elma dilimlerini ekleyip diri kıvamda pişirin. Soğumaya bırakın. Elmaları süzüp ayrı bir tabağa alın.
3. Labne peynirini mikserle krema kıvamında çırpın. Doğranmış antepfıstıklarını ilave edip karıştırın. Süt kremasını ayrı bir kasede pudraşekerle çırpıp labneli karışıma ekleyin.
4. 12 elma dilimini ayırıp kalanını küp küp doğrayın ve servis kuplarına paylaşın. Kremanın yarısını ekleyip acıbademi serpin. Kalan kremayı ekleyip ve file fıstıkları serpin. Ayırdığınız dilimlerle süsleyin.