



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ KREMA (BARDAKTA)

Necip Usta

150 gr. süzgeç veya ince kalburdan geçmiş lor peyniri  
150 gr. pudra şekeri  
5 sarı yumurta  
3 yaprak jelatin  
2 limonun suyu  
1/4 kahve kaşığı vanilya  
500 gr. vurulmuş krem şanti

Jelatini kendisine göre bol soğuk, mümkünse buzlu suda bir saat ıslayıp susuz olarak bir kaba çıkarınız. Yumurta sarılarını alüminyum olmayan çukur bir kaba koyunuz. Pudra şekeri, vanilyayı ilâve ederek bir sıcak suyun içine oturtunuz. Bir yumurta çırpma teli ile ılık bir vaziyete gelinceye kadar vurup sıcak suyun içine oturtup eritiniz. Peynire limon suyunu ilâve edip iyice karıştırınız. Jelatini, peyniri ve vurulmuş kremayı yumurtanın içine ilâve ederek dikkatlice karıştırıp hemen bardaklara doldurup buzdolabında 30 dakika bekletip arzu ettiğiniz zaman servis ediniz.