



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ MUS

6 yaprak beyaz jelatin
250 ml. krema
500 gr. krem peynir
140 gr. pudra şekeri
40 gr. limon kabuğu rendesi
1 adet vanilya çubuğu
3 adet yumurta akı
50 ml. elma suyu
Tuz

Jelatinleri soğuk suda yumuşatın. Krem peynir, 60 gr. pudra şekeri, limon kabuğu rendesi ve vanilya çubuğunun özünü karıştırın. Yumurta aklarını bir tutam tuz ile kar gibi oluncaya kadar çırpın, azar azar kalan pudra şekerini ekleyin. Kremayı katı çırpın.

Elma suyunu ısıtıp ateşten alın ve sulan sıkılmış jelatinleri içine ekleyip erittikten sonra elma suyunu krem peynirli karışıma dökün. Önce kremayı sonra yumurta akını ekleyip iyice karıştırın.

Musun üzerini örtüp bir gece buzlukta bekletin.

Nemli bir yemek kaşığıyla musun üzerinde ince tırnaklar açın. Muşu vanilyalı kayisılar ya da marine edilmiş mürdüm eriğinin yanında servis yapabilirsiniz.

