



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ VE ARMUTLU MUS

- 4 adet yumurta akı
- 3/4 su bardağı şeker
- 2+3/4 su bardağı ince olarak rendelenmiş Grana Padano veya Parmigiano-Reggiano
- 1 bardak + 1 yemek kaşığı yoğurt
- 1 adet armut
- 1 tatlı kaşığı margarin

Orta boy bir pişirme kabına su koyup orta dereceli ısıda kaynatın. Ateşe dayanıklı bir kaptan yumurta akları ve şekerini karıştırın. Karışımı kaynayan suya ekleyin ve arada sırada karıştırarak, karışım hafifçe kabarana kadar (yaklaşık 5 dakika kadar) pişirin. Kabi ateşten alıp yaklaşık 5 dakika kadar bekletip peynir, yoğurt ve yağ ekleyip iyice karışıma yedirin. Hazırladığınız karışımı 4 adet servis kabına bölüp en az bir saatten bir güne kadar buzdolabında bekletin. Servis etmeden önce ince dilimlenmiş armut parçaları ile süsleyin.

