



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PINAR LABNELİ PİŞMEYEN CHEESECAKE PARFE

2 paket yulafli /tatlı kepekli bisküvi
50 g eritilmiş Pınar tereyağı
3 yemek kaşığı sıvı yağ
Üzerinin kreması için;
200 g Pınar Labne
3 adet yumurta (akı ve sarısı ayrılacak)
1 çay kaşığı tuz
3 adet limon
2 su bardağı toz şeker

Bisküvileri kırarak robota koyun. Yağları ekleyip robotta çekerek hamur kıvamına getirin. Gerekirse 1-2 yemek kaşığı soğuk su ilave edebilirsiniz.

Hamuru robottan alın. 22-25 santim çapındaki kelepçeli kalıbın içini alüminyum folyoyle kaplayın. Hamuru bastırarak kalıba yayın.

Yumurta aklarını geniş bir cam kaseye koyun. Tuzu katıp mikserin yüksek devriyle, katılışp kar gibi oluncaya kadar, en az 7-8 dakika çırpın.

Yumurta sarılarını ve 1 su bardağı tozşekeri başka bir cam kaseye koyun. Pınar Labne'yi ekleyip mikserle 2-3 dakika çırpın.

Diğer taraftan, limonları iyice yıkayıp kurulaşın. Kabuklarıyla birlikte küp küp doğrayıp 1 su bardağı şekerle birlikte robotta çekin. Püre haline gelen karışımı yumurtalı labneli karışımın üzerine ilave edin. Tahta kaşık ya da spatula yardımıyla iyice karıştırın.

Üzerine kar gibi olan yumurta akını yavaş yavaş aktarıp karıştırmaya devam edin.

Şimdi bu karışımı kalıptaki bisküvi hamurunun üzerine aktarıp yayın. Derin dondurucuda en az 6-7 saat bekletin. Dondurucudan çıkardığınız pastayı kalıptan alıp servis tabağına koyun. Alüminyum folyoyu sıyırıp atın. Oda sıcaklığında 7-8 dakika belettikten sonra keskin bir bıçakla dilimleyerek servise sunun.

