



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

## NANELİ FISTIKLI TATLI

20 tane yaprak jelatin  
1 bardak antep fıstığı  
1 fincan dolmalık fıstık  
1 paket krem şanti  
1 kaşık margarin  
3 poşet yeşil çay  
1 tutam taze nane  
5 tane rulo biskivi  
600 milim kaynar su

Yaprak jelatini soğuk suda bekletip yumuşatın. 3 poşet yeşil çayı 600 ml kaynar suya atıp, bir süre sonra poşetleri çıkartın. Tozşekeri ve bir avuç taze naneyi de yeşil çaylı suya ekleyerek 5 dakika kaynatın. Parçaladığınız ve soğuk suda yumuşattığınız yaprak jelatini de ilave edip karıştırdıktan sonra tencereyi ocaktan alın. Karışımı süzüp başka bir cam kaseinin içinde çatalla karıştırarak soğutun. İri parçalar halinde dövülmüş olan dolmalık fıstığı ve antepfıstığını da ekleyip karıştırıp servis kaselerine paylaşın. Margarinle krem şantiyi çırpın geniş duylu krema sıkma torbasına doldurarak karışımın üzerine sıkın. Rulo bisküviyle süsleyerek servis yapın

