



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNE SOSLU YOĞURT TATLISI

2 paket kepekli bisküvi
100 gram erimiş tereyağı
Üzeri için:
250 gram süzme yoğurt
1 çorba kaşığı toz jöle veya 3 adet yaprak jöle
2 paket vanilya
1 su bardağı şeker
1 limon suyu
500 gram vişne
1 su bardağı şeker
2 çorba kaşığı nişasta

Öncelikle bisküvileri kırıp tereyağıyla ezin ve kalıbın içine yerleştirin. Ardından da yoğurt ve şekeri iyice çırpın. Üzerine suda bekletilmiş yaprak jöleyi ekleyip limon suyu sıkın ve karıştırıp bisküvili karışımın üzerine dökün, buzdolabında 4 saat kadar bekletin. Üzeri için vişneleri tencerenin içinde kaynatıp şekeri ekleyip eritin. Daha sonra sos kıvamına gelmesi için nişastayı suyla açıp üzerine dökün 2 dakika kaynatıp ocaktan alın. Tatlının üstüne gezdirip dilimleyerek ikram edin.