YOĞURTLU VİŞNE TATLISI

4 su bardağı yoğurt
1 tutam safran
1 çay kaşığı tarçın
2 çorba kaşığı bal
3 çorba kaşığı pudra şekeri
4 çorba kaşığı müsli
1 kase kiraz veya vişne
4 büyük acıbadem kurabiyesi

Yoğurdu derin bir kaba alın. Safran, tarçın, bal, pudra şekeri ve müsliyi ilave edip mikserle karıştırın. Kirazları (veya vişneleri) yıkayıp çekirdeklerini çıkarın. 15-20 tanesini süsleme için ayırıp kalanını dört kupa paylaştırın. Acıbademleri ufalayıp 2-3 kaşık kadarını ayırın. Kalanını kuplara paylaştırın. Yoğurtlu karışımı üzerine ekleyip ayırdığınız vişne ve ufalanmış kurabiyeleri süsleyin. Buzdolabında hafif katılaşıncaya kadar bekletip soğuk olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:17757 • adı:Yoğurtlu Vişne Tatlısı • gönderen:sengül • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:36