



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BARDAKTA KREM ŞANTİLİ BALKABAĞI

Anadolujet Magazin

- 1 kâse dolusu hafif haşlanmış balkabağı ezmesi
- 1 paket toz krem şanti
- 1 su bardağı soğuk süt
- 1 çorba kaşığı pudra şekeri
- 1 adet rendelenmiş ekşi elma
- Üzeri için;
- 1 tatlı kaşığı dövülmüş badem veya fıstık

Önce krem şantiyi soğuk sütle beraber mikserle çırpın. Buzdolabında bir saat bekletin. Balkabağı püresi ile elma rendesini pudra şekeri ile birlikte blenderden geçirin. Krem şanti ile karıştırdıktan sonra kup veya kaselere döküp buzlukta en az yarım saat bekletin. Üzerini badem veya fıstık ile süsleyerek servis yapın.

