



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKÜVİLİ ÇİLEKLİ TATLI

2 paket yulafli bisküvi
2 su bardağı süt
500 gr. çilek
1 paket çilekli puding
1 paket çilekli jöle
2 çay bardağı sıcak su
2 çay bardağı soğuk su

Bisküvileri bir kaba ufalayın. Ayrı bir tencerede pudingi sütle pişirin. Jöleyi önce sıcak suyla karıştırıp, üzerine soğuk suyu ekleyerek karıştırın ve pudinge ilave edin. Çilekleri robotta veya çatalla ezerek püre haline getirin, pudingle karıştırın. Kaseleri, yapışmasını önlemek için sudan geçirin, çilekli pudingi pay edin. Üstlerine bisküvileri pay edin. Buzdolabında 2-3 saat bekletin. Servis tabaklarına ters çevirerek servis yapın.