



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜRTLENLİ BİSKÜVİ

2 paket kakaolu pötibör bisküvi
1 çay bardağı süt
100 gram bitter çikolata
2 çorba kaşığı tereyağı
1 muz
1 paket kremşanti
100 gram böğürtlen

Bisküvileri robotta çekin. Üzerine süt, erimiş çikolata ve tereyağı, rendelenmiş muz ilave edip, macun kıvamında bir harç yapın. Yağlı kâğıt üzerine dikdörtgen şeklinde yayın. Kremşantiyi sütle krema kıvamına getirip içine doğranmış çilek ya da böğürtleni ekleyin. Bu karışımı bisküvili harcın ortasına yayın. Kenarlarından katlayıp silindirik şekline getirin. Buzdolabında yaklaşık iki saat bekletin, donmasını sağlayın. Dilimleyerek ikram edin.