



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜRTLENLİ CRÈME OLÉ

<https://www.droetker.com.tr>

Crème Olé için:

1 poşet Dr. Öetker Crème Olé Vanilya Aromalı

1 su bardağı püre haline getirilmiş böğürtlen

1,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Süslemek için:

3 - 4 adet böğürtlen

Böğürtlen püresi ve soğuk sütü bir çırpma kabına alın. Üzerine Crème Olé poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın. Crème Olé'yi yıldız uçlu krema sıkma torbasına doldurun. Kupların içine şekilli olarak sıkın. Böğürtlen ile süsleyin ve servis yapın.

