



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÖĞÜRTLENLİ MUS TATLISI

Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi

Böğürtlen (Kırmızı) 150 g
Çırpılmış Krema 1 su bardağı
Pudra Şekeri ½ su bardağı
Süzme Yoğurt 4 kaşık
Taze Böğürtlen 12 adet
Nane Yaprağı 10 adet

Böğürtlenler bir çatal yardımı ile fazla sulandırılmadan ezilir. Yumurta beyazına pudra şekerini ekleyerek mikser yardımı ile kar hâline gelinceye kadar çırpılır. İçine yoğurt ve kremayı ilave edip bir tahta kaşık yardımı ile karıştırılır. Elde edilen karışıma ezilen böğürtlenler ilave edilir. Kup bardaklara hazırlanan karışım paylaştırılarak buzdolabında soğutulur. Üzerine taze böğürtlen ve nane dalları ile süslenerek servis yapılır.

