



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜRTLENLİ RULO PASTA

2.5 su bardağı süt
80 gr dövülmüş fındık
125 gr böğürtlen
150 gr kayısı
1 portakal
300 gr krem şanti
3 çorba kaşığı yoğurt

1.5 bardak sütü krem şantinin 2/3 ile karıştırın, ezilmiş böğürtlenleri de ekledikten sonra blenderla çekip buzdolabına koyun.

Buzdolabından çıktıktan sonra çatalla iyice çırpın ve dondurulmuş bir puding kalıbının içine yerleştirin. Ortasını açmaya itina edin ve buzlukta 45-50 dakika dondurun.

5 adet kayısıyı ayırdıktan sonra kalanları portakal suyu, portakal kabuğu ve 5-6 çorba kaşığı suyla karıştırıp 5 dakika pişirin. Püre haline gelene kadar karıştırın.

Kalan sütle kalan kremayı iyice karıştırın. Ayırdığınız kayısıları doğradıktan sonra fındıklara katın . Yoğurdu da içine döküp sütlü karışıma ilave edinç. Mikserle karıştırdıktan sonra donmuş böğürtlenli kabın içine boşaltın ve 12 saat dondurun. Böğürtlen taneleriyle servis yapabilirsiniz.

