



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÖĞÜRTLENLİ RULO

600 ml. (2,5 su bardağı) yarım yağlı süt
300 gram krem şanti
100 gram böğürtlen
150 gram kayısı
1 portakal
3 çorba kaşığı yoğurt
75 gram (1 su bardağına yakın) dövülmüş fındık

1 450 ml. (2 su bardağından biraz az) sütü 225 gram krem şantiyle karıştırın. Ezilmiş böğürtlenleri de ekledikten sonra blenderla karıştırıp buzdolabına koyun.
2 Buzdolabından çıktıktan sonra çatalla iyice karıştırın ve dondurulmuş bir puding kalıbının içine yerleştirin. Ortasını açmaya özen gösterin ve buzlukta 50 dakika dondurun.
3 5 adet kayısıyı ayırdıktan sonra kalanları portakal suyu, portakal kabuğu ve 90 ml. (6 çorba kaşığı) suyla karıştırıp 5 dakika pişirin. Püre haline gelene kadar karıştırın.
4 Kalan sütle kalan kremayı iyice karıştırın. Ayırdığınız kayısıları gelişi güzel doğradıktan sonra fındıklara ekleyin. Yoğurdu da içine katıp sütlü karışıma ilave edin. Mikserle karıştırdıktan sonra donmuş böğürtlenli kabın içine boşaltın ve 12 saat dondurun. Böğürtlen taneleriyle servis yapılabilir.
