



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEKLİ TRİFLE

1 paket kedidili bisküvi  
1 su bardağı çilek reçeli  
Çeyrek su bardağı çilek suyu (Reçeli sulandırarak da kullanabilirsiniz)  
1 paket çilekli jöle  
1 paket vanilyalı puding  
2 su bardağı krema  
Yarım su bardağı pudra şekeri  
Süslemek için:  
Çilek

Jöleyi, paketin üzerindeki tarifle hazırlayıp sertleşmesi için bir kenara alın.  
Bisküvileri ortadan ikiye bölün.  
Düz yüzeylerine reçel sürün ve sandviç gibi birbirine yapıştırın.  
Sandviçleri kaselerin tabanına ve çevresine güzelce yerleştirip üzerine çilek suyunu serpin.  
Sertleşen jöleyi mikserle çırpıp köpük haline getirin.  
Köpüğü sandviçlerin üzerine yayın.  
Pudingi paketin üzerinde tarif edildiği şekilde hazırlayıp soğutun.  
Soğuttuğunuz pudingi köpüğün üzerine dökün.  
Kremayı ve pudra şekerini derin bir kasede kıvam alana kadar çırpın.  
Kremayı da pudingin üzerine yayın.  
Meyvelerle süsleyip servis edin.

