



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÇİLEKLİ VE BÖĞÜRTLENLİ PRATİK TATLI

200 g taze çilek  
100 gr böğürtlen (taze veya dondurulmuş)  
2-3 yemek kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri  
12 adet ev yapımı veya hazır kurabiye  
1lt vanilyalı dondurma (veya sade yoğurt )

8-10 dakika önce dondurmayı dondurucudan çıkartın. Eğer dondurma yerine yoğurt kullanmak isterseniz, 1-2 saat önce dondurun.

Mutfak robotunda böğürtlenle çilekleri püre haline getirin.

Kup bardaklarının tabanlarına kurabiyeleri kırarak yerleştirin.

Kurabiyelerin üzerine dondurma veya yoğurt ekleyip, üstüne hazırladığınız sosu dökün.

En üste taze çilekleri yerleştirin.

İsteğinize göre, Pakmaya Krem Şanti ekleyebilir, Pakmaya Çikolata Sosu ile lezzetlendirebilirsiniz.

