



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CUPTA RENK CÜMBÜŞÜ

Aynur Beğenmiş Gönültaş

- 1 pk büyük labne
- 1 paket vanilyalı puding
- 1 pk eti klasik burçak
- 2 su bardağı süt
- 1 pk pınar dondurulmuş böğürtlen
- 2 çorba kaşığı şeker
- 1 çay kaşığı pasta jölesi

1 pk eti burçağı blenderden geçir bardakların içine böl 2 bardak sütü pudingle pişir ocaktan al içine labneyi ekle ve iyice çırp soğumaya bırak soğuduktan sonra ezilmiş bisküvilerin üzerine böl diğer tarafta 1 pk böğürtleni buz çözüldükten sonra süzülen suyuna 2 kaşık şeker ekle 1 çay kaşığı jöleyle hafif pişir meyvaları ekle dikkatli karıştır bir taşım kaynayıncaya indir soğut ve bardağın en üstüne koy soğumadan sakın servis yapmayın.