



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRAMBUAZ TATLISI

250 gram frambuaz
1,5 çorba kaşığı esmer seker
2 çorba kaşığı krema
200 gram yağsız poğurt
3 çay kaşığı Jelatin
7 çorba kaşığı su
Süslemek için:
100 gram frambuaz
1 paket çilek Jölesi

Frambuazların yarısını ortadan ikiye bölüp, geniş ve derin bir kaba alın. Kalan frambuazı, yarım çorba kaşığı esmer şekerle blendırdan geçirin. Yoğurdu 1 çorba kaşığı esmer şeker ve krema ile karıştırın. Jelatini suda eritin. Jelatin karışımının yansını frambuaz karışımına ekleyin. Frambuazlı karışımı da kaba alıp, buzdolabında hafif katılaşana dek bekletin. Kalan jelatini de yoğurta ekleyin. Daha sonra frambuazlı karışıma ekleyip, karıştırın.

Tekrar buzdolabında bekletin. Çilek jölesini üzerindeki tarife göre hazırlayın. Dolaptan aldığınız tatlının üzerine frambuazları dizin. Çilek jölesi hafifçe soğuyunca frambuazların üzerine gezdirin. Tekrar soğutup, servis yapın.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 15.07.2015