



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FRAMBUAZLI TRİFLE

1 Su Bardağı Nuh'un Ankara Makarnası İrmik
1 Su Bardağı Toz Şeker
1 Litre Süt
1 Paket Vanilya
1 Çorba Kaşığı Tereyağı
1 Paket Kedi Dili
Meyve Sosu
400 Gr. Frambuaz
1 Litre Vişne Suyu
100 Gr. Şeker
75 Gr. Mısır Nişastası
200 Gr. Krema
2 Çorba Kaşığı Pudra Şekeri
200 Gr. Labne Peyniri
Servis İçin
Nane Yaprakları
Çikolata Rendesi
Çilek

Tarifimize, meyve sosumuzu yaparak başlıyoruz. Vişne suyunu ve şekerini tencereye ekleyip kaynamaya bırakıyoruz.

Bir taraftan da ayrı bir kaptan, suyun içine eklediğimiz nişastamızı karıştırıyoruz.

Vişne suyu kaynamaya başladıktan sonra sürekli karıştırarak nişastayı ekliyoruz.

Kıvam alan sosumuza, tencerenin altını kapatıp meyvelerimizi ilave ediyor ve servis için hazırladığımız kaselere dolduruyoruz.

Temiz bir tencereye şeker ve irmiği alıyor, sütü de ekledikten sonra sürekli karıştırarak pişiriyoruz.

Bu sırada servis kaselerine kedi dillerini ilave ediyoruz.

İrmigiimize vanilya ve tereyağı ekledikten sonra karıştırmaya devam ediyor, akışkan bir kıvam elde ettiğimizde servis kaselerimize paylaşıyoruz.

Bir kâseye krema ve pudra şekerini koyup çırpıyor, labneyi de ekleyip kremamızı hazır hale getiriyoruz.

Kremayı da servis kaselerine doldurduktan sonra frambuaz ve rendelenmiş çikolata ile süsleyip servis ediyoruz.



