



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAFİF MEYVE TATLISI

Malzemeler:

- 1 küçük paket çiğ krema
- 3 yemek kaşığı pudra şekeri
- 1 yemek kaşığı toz jelatin
- 1 paket vanilya
- yarım çay bardağı süt
- Mevsim meyveleri (canınız ne çekiyorsa)

Orta boy bir tencereye kremanın tamamını boşaltın, içine şekeri ekleyerek karıştırın ve kısık ateşte kaynamaya bırakın. Sütü küçük bir cezveye boşaltın içine nişasta ve jelatini ekleyerek ocağın küçük gözüne alın ve koyulaşana kadar karıştırın. Koyulaşınca kaynamakta olan kremaya ekleyin ve 2-3 dakika daha karıştırın. Tüm karışımı ocaktan alın ve sudan geçirilmiş bir kaba dökerek ılınmasını bekleyin. Buzdolabında 1-2 saat beklettikten sonra kabı ters çevirerek servis tabağına alın ve dilimlenmiş mevsim meyveleri ile servis yapın.
