



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNGİLİZ USULÜ YOĞURT TATLISI

MALZEMESİ:

1/2 kg. ekşi elma
50 gram kuru üzüm
1/2 kg. yoğurt
1 çorba kaşığı toz şeker
1 çorba kaşığı iri dövülmüş ceviziçi.

HAZIRLANIŞI:

Elmaların göbek kısımlarını çıkartıp, kabuklarını soyun. Kuşbaşı doğrayın. Kuruüzümü ayıklayın. Bir tencereye elma parçalarını ve kuruüzümü koyun. Üzerine yarım bardak su ilave edin. Elmalar iyice yumuşayıp, koyu bir püre elde edinceye kadar orta ateşte pişirin. Tencereyi ateşten alın. İçindeki-malzemeyi bir kaba aktarın. Hindik-tan sonra buzdolabına kaldırıp, soğumaya bırakın. Yoğurtla elmalı ve kuru üzümlü karışımı aynı kaba koyun. İyice karıştırın. Birer kişilik kaselere aktarın. Üzerlerine toz şekeri ve cevizi serpip soğuk olarak servis yapın.

ML® Yoğurt Tatlısı (görsel)