



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## JÖLELİ BİSKÜVİ PASTASI

<https://www.sultanmarketing.kz>

1 paket Sultan Petit Beurre bisküvisi  
200 g kayısı jölesi  
1 bardak ayran  
1 adet kivi

Sultan'ın Petit Beurre ve Semeynoye bisküvilerini ezin. 1/3 jöleyi bir kaba koyun. Muhtevayı 130 ml ılık suda eritin ve bundan sonra 130 ml soğuk su ekleyin. Bisküvi ile jöleyi karıştırarak servis yapılacak kaplara koyun. Buzdolabında dondurun. Daha 1/3 jöleyi yine ılık suda ve sonra soğuk suda eritin. Bu jöleye ayran ekleyip karıştırın. Katkıyı jöle ve bisküvili katkıya koyun ve yine bir daha dondurun. Kiviye temizleyip yüzük şeklinde kesin. Herbir yüzüğü 4 parçaya bölün. Kalan jöleyi ılık ve soğuk suda ertitip kivi ekleyin. Katkıyı ilk hazırladığınız kaba döküp onu da dondurun ve servis yapın.