



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

JÖLELİ MEYVE TATLISI

10 yemek kaşığı irmik
5 su bardağı süt
3 yemek kaşığı nişasta
1 su bardağı toz şeker
1 paket jöle
Arzu ettiğiniz meyveler

Nişasta, irmik, şeker ve süt bir tencereye alın ve koyu bir kıvama gelene dek pişirin. Pişirdiğiniz muhallebiyi bir kaba alın ve iyice soğutun. Soğuyan muhallebinin üzerine dilediğiniz meyvelerle süsleyin. Meyvelerin kararmasını engellemek için de jöle hazırlayıp meyvelerin üzerine gezdirin ve soğuk olarak servis yapın.
