



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## JÖLELİ MEYVELİ KUP

125 Gr Margarin  
1 Litre Süt  
1.5 ( 3/2 ) Su bardağı Toz Şeker  
4 Fincan Un  
1 Paket Vanilya  
Tabanı İçin:  
1 Paket Kakaolu Bisküvi  
Jöle İçin:  
3 Su bardağı Meyve Suyu  
3 Yemek kaşığı Mısır Nişastası  
1 Su bardağı Su  
1 Su bardağı Toz Şeker

Bisküviler ufalanarak kaplara paylaşılır. Margarin ve un kavrulduktan sonra yavaşça süt ilave edilerek, kaynayıp koyulaşmaya kadar karıştırılır. Şeker ve vanilya eklenerek mikser yardımıyla çırpılır. Muhallebi ılıdığında, bisküvilerin üzerine dökülür. Jöle malzemeleri pişirilerek, koyulaşınca muhallebinin üzerine dökülür. Soğuyana kadar buzdolabında bekletilir. Meyvelerle süslenerek servis edilir.

