



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

JÖLELİ TATLI

- 1 paket toz vişne jölesi
- 1 paket toz kivi jölesi
- 2 su bardağı su
- 5 adet bisküvi
- 4 çorba kaşığı toz kremşanti
- 1 çay bardağı süt
- 5 adet minik hazır satılan tart kalıpları

Jöleleri ılık suyun içinde ayrı ayrı kaplarda çözülmeye bırakın. Düz ve cam bir kabın içine döküp buzdolabında 1 saat donmaya bırakın. Kremşantiyi de sütle birlikte çırpın ve içine bisküvileri toz haline getirip ekleyin. Bu karışımı tart kalıplarının içlerine paylaşırın. Üzerine de donmuş jölelerden kesip kapatın. Meyve dilimleri ya da krema ile süsleyip servis yapın.