



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JÖLELİ ÜZÜM PASTASI

<https://carrefoursa.com>

250 gr çekirdeksiz beyaz üzüm
250 gr kırmızı üzüm
1 paket limon aromalı jöle
1 paket vanilyalı puding
80 gr beyaz çikolata
1 paket vanilya
2 su bardağı süt

Üzümleri yıkayın ve ikiye kesin. Kırmızı üzümün çekirdeklerini çıkarın. Jöleyi ambalaj üzerinde yazan tarife göre hazırlayın. Jölenin içine üzümleri ekleyin. Silikon kek kalıbını sıvıyağ ile yağlayın. Üzümlü jöleyi dökün ve buzdolabında donmasını bekleyin. Pudingi 2 su bardağı süt ile pişirin. Beyaz çikolatayı benmari usulü eritin ve vanilya ile birlikte pudinge ilave edin. Oda ısısına gelene kadar karıştırarak soğutun. Pudingi jölenin üzerine dökün ve yayın. Buzdolabında donmasını bekleyin ve servis tabağına ters çevirip kalıptan çıkarın. Dilimleyerek servis yapın.