



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞIT HELVALI ÇİLEKLİ YOĞURT

Malzemeler: (2 kişilik)

125 gr Sütüş Çilekli Yoğurt

100 gr Labne peyniri

1 adet kağıt helva

250 gr çilek

80 gr bitter çikolata

Yapılışı

Kağıt helvayı 4 eşit parçaya bölün. Bir kabın içinde Sütüş Meyveli Yoğurt'u ve labne peynirini karıştırıp buzlukta yaklaşık 30 dakika dinlendirin. Ayrı bir yerde çikolatayı benmari usulü eritin. Yıkayıp kuruladığınız çilekleri çikolata ile kaplayıp soğumaya bırakın. Buzluktaki meyveli yoğurt karışımını birkaç kez karıştırıp tekrar buzlukta bekletin. 4 eşit parçaya böldüğünüz kağıt helvanın 2 tanesinin arasına dondurma kıvamına gelen çilekli yoğurdu yerleştirin. Çikolata kaplı çileklerle beraber servis edin.