



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARIŞIK MEYVELİ KREMA

- 1 paket toz kremşanti
- 1,5 su bardağı süt
- 1 su bardağı tatlı süzme yoğurt
- 1 paket vanilya
- 2 yemek kaşığı bal
- Üzeri için:
- 10 adet çilek veya erik (incecik doğranmış)
- 10 adet kayısı (incecik doğranmış)
- 10 adet kiraz veya kivi
- 1 yemek kaşığı limon suyu

Çilek, kayısı ve kirazı bir kaseye alıp üzerinde limon suyu gezdirdikten sonra karıştırın. Meyveleri buzdolabında bekletin. Diğer taraftan, kremşanti ve soğuk sütü derin bir kaba aktarıp mikserle koyulaşmaya kadar çırpın. Yoğurt, vanilya ve balı da ekleyerek çırpıma devam edin. Meyvelerin yarısını kremaya ekleyerek kaşıkla karıştırıp kaselere paylaşın. Kalan meyvelerle de üzerini süsleyerek servise sunun.