



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY PUF

2 paket yulaflı bisküvi
1 paket sade krem şanti
1 su bardağı süt
Üzeri için:
Hindistancevizi

Derin bir kaba toz şantimizi alıp üzerine soğuk süt ilave edip mikserle önce düşük sonra yüksek hızda 2.3 dk çırpıyoruz.

Elimize bisküvi alıyoruz üzerine krem şanti sürüp bir bisküvi daha alıp kapatıyoruz.

Bisküvimizin üzerine tekrar krem şanti sürüyoruz.

Bir kaba hindistancevizi koyup şantili bisküvilerimizi hindistancevizine bulayarak servis tabağına alıyoruz.

1 saat yumuşaması için belettikten sonra servis yapıyoruz.

