



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MENEKŞE VE ÇİLEKLİ YOĞURT JÖLESİ

8 yaprak jelatin (şeffaf),
80 gr. tozşeker,
1 yemek kaşığı vanilyalı şeker,
500 gr. tam yağlı yoğurt,
250 gr. krem şanti,
100 gr. menekşe şekerlemesi,
200 gr. taze çilek.

Jelatini soğuk suya bastırın. Şekeri, vanilyalı şekeri 1 yemek kaşığı su ile karıştırıp şurup kaynatın. Soğuduktan sonra şurubu yoğurda karıştırın.

Jelatini ellerinizin arasında iyice sıkın, paketteki tarife göre eritin ve yoğurda karıştırın. Kremayı çırpın, menekşelerin yarısını doğrayın ve krem şanti ile birlikte yoğurda katın. Yoğurdu kaselere doldurup, buzdolabında 4 - 6 saat sertleşmeye bırakın.

Çilekleri yıkayın, yarısını mikserde püre haline getirin, öbür yarısını ortadan kesin.

Kalıpları dolaptan çıkarın, tatlı tabaklarına ters çevirin. Çilek, püre ve menekşe ile garnitür yapın.