



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVE SOSLU DİYET TATLI

2 yumurta
2 su bardağı süt
1 paket vanilya
100 gram doğranmış beyaz çikolata
3 yaprak jelatin
200 gram meyve
1 çorba kaşığı nişasta

Yumurtaları iyice çırpın. Üzerine süt ve vanilya ekleyip beş dakika kadar pişirin. Ocaktan alıp suda bekletilen yaprak jelatini içine ekleyin ve ocakta tekrar beş dakika pişirin. Kaplara paylaştırıp dondurun. Meyve sosu yapmak için evde hangi meyve varsa doğrayıp az suda pişirin. Suyla açtığınız nişastayla kıvam almasını sağlayın. Kâselerin üzerine gezdirin. Soğuyunca ikram edin. İsterseniz üzerine erimiş beyaz çikolata gezdirip süsleyebilirsiniz.