



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MEYVELİ JÖLELİ KREMA

<https://www.elele.com.tr>

100 g frambuaz  
100 g böğürtlen  
100 g çilek  
1 paket çilekli jöle  
200 ml krema  
200 g labne peynir  
2 yemek kaşığı pudra şekeri

Jöleyi paketin üzerindeki tarife göre hazırlayın. Kupların içine meyveleri paylaşırın ve üzerine hazırladığınız jöleden birer kepçe dökün ve kupları bir yere dayayarak (yumurta kartonu olabilir) buzdolabına alın ve iyice soğumasını sağlayın. Ayrı bir kasede krema, labne peynir ve pudra şekerini mikser ile koyulaşana kadar çırpın. Katılaştıran kremayı bir sıkma torbasına alıp jölenin yanındaki boşluğa sıkın ve buzdolabına alıp iyice soğutun. Üzerini frambuaz, böğürtlen ve nane yapraklarıyla süsleyip servis yapın.

