MEYVELİ JÖLELİ YOĞURT PASTASI

2 su bardağı süzme yoğurt
2 paket vişneli jöle
1,5 paket bisküvi
1 kase vişne
1 çorba kaşığı erimiş margarin

Jöleyi pakette yazan yapılışına göre hazırlayarak pişirin ve 3'e bölün. Vişneleri derin bir kaseye koyun. Üzerine hazırladığınız jölenin 3'te birini dökerek donması için buzdolabına yerleştirin. Süzme yoğurdu jölenin diğer 2. kısmını karıştırın ve donan buzdolabındaki jölenin üzerine yayın.Tekrar buzdolabına koyun donmasını bekleyin. 4. Bisküvileri ufak ufak kırıp üzerine erimiş margarini eleyin ve tekrar karıştırın sonra bu karışımı kalan jöleyle karıştırın ve donmuş olan, yoğurtlu karışımın üzerine yayın tekrar dolaba koyun. en az 4 saat buzdolabında beklettikten sonra bir servis tabağına ters döndürüp servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:136572 • adı:Meyveli Jöleli Yoğurt Pastası • gönderen:beslenme saati • indirme tarihi:20.05.2024 - 13:38