



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ KAPLAR

Malzemeler:

Pötibör kaplar için

1 paket Ülker Pötibör bisküvi - Sade

2 çorba kaşığı erimiş tereyağı ya da margarin

1 yumurta

1-2 damla badem özü (Baharatçılarda bulabilirsiniz)

Krema için

1/2 litre süt

1 su bardağı toz şeker

125 g. margarinin yarısı (yarım paket)

2 çorba kaşığı un

1 çorba kaşığı buğday nişastası

1 yumurta

Süslemek için

Kivi, çilek, meyveli jöle

Yapılışı:

1. Fırını 175 °C'de ısıtın.

2. Pötibör bisküvileri robotta çekin.

3. Pötibör kaplar için gerekli malzemeleri küçük bir kâsede iyice karıştırdıktan sonra elle yoğurarak hamur haline getirin.

4. Elinizle bastırarak muffin kaplarının içine yerleştirin.

5. Fırında üzerleri kızarıncaya kadar pişirin.

6. Kalıpların içinde soğumaya bırakın.

7. Kremayı hazırlamak için bir tencereye yağ hariç tüm malzemeyi koyun ve orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin.

8. Koyulaşınca 2 dakika daha karıştırın. Ateşten alıp yağı ilave ettikten sonra karıştırmaya devam edin.

9. Pötibör kaplarınızı kalıptan çıkarın ve içlerini kremayla doldurun.

10. Üstlerine kivi ve çilekleri dizin.

11. Küçük bir kaşıkla, paket talimatına göre hazırladığınız jöleden meyvelerin üstünü örtecek kadar koyun.

12. Jöle kısmı donuncaya kadar, yaklaşık 1/2 saat dolapta bekletin.