



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ TİRİFLE

<https://www.bosch-home.com/tr>

1/2 adet hazır pasta keki
1 kavanoz şeftali kompostosu (hazır konserve)
1 su bardağı frambuaz veya böğürtlen
2 adet muz
1 paket çilek jölesi
Custard Malzemeleri:
3 adet yumurta sarısı
1 yemek kaşığı un
2 su bardağı süt
1 çay bardağı şeker
1/2 paket vanilya tozu

1- Hazır pasta kekini kabaca doğrayıp büyük ve çukur bir servis kabına koyunuz.
2- Üzerine sırasıyla doğranmış şeftali kompostosunu, frambuaz veya böğürtlenleri, dairesel şekilde doğranmış muzları döşeyiniz.
3- Çilek jölesini paket üzerindeki talimata göre hazırlayıp, meyvelerin üzerine gezdiriniz ve kabı buzdolabında jöle katılaşmaya kadar bekletiniz.
Custard Hazırlama:
1- Yumurta sarılarını şekerle birlikte çırpınız.
2- Süt, un ve vanilya karışımını Bosch ocak ...orta ateşte karıştırarak beş dakika kadar muhallebi kıvamına gelinceye kadar kaynatınız.
3- Ocağın altını kısınız. Muhallebinin kaynamasını gideriniz ve çırpılmış yumurta sarılarını ekleyip karıştırarak kıvam buldurunuz.
4- Custard'ı çukur kaptaki jölelenmiş meyvelerin üzerine yayın. İlyınca buzdolabında soğumaya bırakınız.

Servis:

1- Soğumuş custard'ı üzerine kavrulmuş badem veya meyvelerle süsleyerek sofraya veriniz.

Not: Frambuaz veya böğürtlen yerine çilek kullanabilirsiniz.