



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ YOĞURTLU SOĞUK PASTA

Malzemeler: (6 kişilik)

1 su bardağı Sütüş Şeftali-Kayısı Yoğurt

2 paket krem şanti

Yaklaşık bir su bardağı soğuk Sütüş Süt

400 gr bebe bisküvisi

125 gr Sütüş Orman Meyveli Yoğurt

Frenk üzümü, böğürtlen, yaban mersini ve nane yaprağı

Yapılışı

Derin bir kasede krem şanti ile sütü mikserle katılaşıncaya kadar çırpın. Sütüş Şeftali-Kayısı Yoğurt ilave edin ve tekrar çırpın. Daha sonra iri parçalanmış bebe bisküvisini ekleyin ve karıştırın. Karışımı orta büyüklükte kelepçeli bir kek kalıbına boşaltın. Katılaşıncaya kadar derin dondurucuda bekletin. Servis tabağına alın ve üzerine Sütüş Orman Meyveli Yoğurt yayın. Meyve ve nane yaprağı ile süsleyip soğuk olarak servis yapın.