



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ORMAN MEYVELİ TATLI

225 gr yaban mersini
225 gr çilek, dilimlenmiş
225 gr kırmızı ahududu
225 gr böğürtlen
Yarım fincan su
Yarım fincan şeker
2 çay kaşığı mısır nişastası
Limon suyu, meyvelerin tazeliğini korumak için
Hazır kek altlığı, 1.5 cm inceliğinde dilimlenmiş
1 fincan soğuk su (kenarda bekletin)
1 paket (8 kişilik) limonlu puding
450 gr krem şanti, süslemek için

Bütün meyvelerin yarısını ayırıp geniş bir kaseye koyun. Üzerine limon suyu serpiştirin ve saklayın. Geriye kalan meyveleri su, şeker ve nişastayla büyük bir tencerede orta sıcaklıkta ateş üzerinde karıştırın. Kaynadıktan sonra, meyveler sularını bırakana kadar pişirmeye devam edin. Aşağı yukarı üç dakika daha pişirmeniz gerekecektir. Sonra meyveleri ocağın üzerinden alın ve elde ettiğiniz şurubun soğuyup koyulmasını bekleyin.

Temiz bir kasede limonlu pudingi hazırlayın. Pudingi bir fincan soğuk suyla iyice karıştırın, içinde parçacık kalmamasın. Sonra bu karışımı kremaya ekleyin.

Artık tatlınızı hazırlayabilirsiniz. Her bir fincana önce limonlu kremadan bir kaşık koyun. Üzerine hazır kek altlığından kestiğiniz bir dilimi yerleştirin. Onun da üzerine pişirdiğiniz meyvelerden elde ettiğiniz karışımdan ve nihayet en üste de bir kenara limonlayarak ayırdığınız meyvelerden birer kaşık koyun.

