



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ORMAN MEYVELİ TATLI

1 adet çubuk vanilya
80 gr. şeker
200 ml. portakal suyu
100 gr. kedi dili bisküvisi
600 gr. süzme yoğurt
70 gr. pudra şekeri
250 ml. krema
1 paket krema sertleştiricisi
400 gr. ahududu
400 gr. yaban mersini
20 gr. nişasta

Çubuk vanilyayı uzunlamasına ikiye kesip özünü kazıyın. 50 gr. şekeri bir tencerede karıştırarak karamelize edin. 30 ml. portakal suyunu ayırın. Kalanını çubuk vanilya özü ile karamelle ekleyin. Şeker tekrar çözülünceye kadar yaklaşık 5 dakika kaynatın. 30x18 cm. büyüklüğündeki cam kalıba bisküvileri yerleştirin. Üsüerine portakallı karameli dökün.

30 gr. pudra şekerini yoğurtla karıştırın. Kremayı krema serleştiricisi ile çırpıp yoğurda ekleyin. Karışımı bisküvilerin üzerine yayın ve buzdolabında bekletin.

200[?]er gr. ahududu ve yaban mersinini kalan şeker ve portakal suyuyla bir taşım kaynatıp komposto hazırlayın. Kompostoyu suda erimiş nişasta ile bağlayın tel süzgeçten ezerek geçirin. Kalan meyveleri dikkatlice meyve püresi ile karıştırın. Kompostoyu yoğurtlu kremanın üzerine yaym ve kalan pudra şekerini serpip servis edin.

