



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

POFUDUK

3 adet yaprak jelatin
1 su bardağı sıcak su
1 su bardağı süt
1 kutu krem şanti
3 yumurtanın akı
1 su bardağı şeker
21 adet kedi dili bisküvi
Şerbet için:
Yarım su bardağı şeker
Yarım su bardağı su
1 tatlı kaşığı nescafe
Süslemek için: Muz, çilek

3 adet yaprak jelatini 1 su bardağı sıcak suyun içinde eritelim. Karıştırarak, jelatinin suyun içinde daha çabuk erimesini sağlayalım. Jelatin eridiğinde suyu ılıtalım. Bu arada ayrı bir kaptaki 3 yumurta akını ve 1 su bardağı şekeri mikser ile yoğurt kıvamına gelene dek çırpalım. Başka bir kaptaki 2 paket krem şanti ile 1 su bardağı sütü karıştırarak, koyulaşana dek çırpalım. Ilıttığımız jelatinli karışımı, yumurta akının bulunduğu karışımı ve krem şantiyi geniş kaptaki karıştıralım. Kuplara bu karışımdan birer kaşık koyalım. Küçük bir tencerede yarım su bardağı suyu ve yarım su bardağı şekeri kaynatalım. Tencereyi ateşten indirmeye yakın limon suyu ve nescafe ekleyelim. Ateşten alıp, ılıtalım. Bisküvileri ılık şerbete batırarak, ıslanmalarını sağlayalım. Islanmış bisküvileri kuptarın içine yerleştirelim. Bisküvilerin üzerine de muz ve çilek dilimlerini yerleştirelim. Üzerine tekrar krem şantili karışımdan ilave edelim. Kupları bu şekilde sırasıyla krema, bisküvi ve meyve olarak dolduralım. En üste de krema sıkacağına doldurulmuş krem şantili karışımı istediğimiz şekilde sıkalım. Meyve ile süsleyerek, servis yapalım.