



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## RENKLİ PUFUDUKLAR

- 6 adet çikolatalı yulafli bisküvi
- 1 paket labne peyniri
- 1 orba kaşığı muzlu toz jöle
- 3 orba kaşığı ilekli toz jöle
- 1 orba kaşığı toz fındık

Karıştırmakabının içine muzlu toz jöleyi ve labne peyniri karıştırmak. İçine toz haline getirilmiş olan fındığı da ekleyip karıştırmak. ilekli jöleyi de sıcak suda özdürüp içine çok az miktarda kırmızı gıda boyası atın. Ama tercih etmezseniz de olur. ilekli jöleyi çukur bir kabın içine bir miktar dökün. Üzerine daha küçük bir kap koyarak jölenin kenarlara yayılmasını sağlayın. Dondurucuda 10 dakika bekletin. Daha sonra bu küçük kabı alıp boş kısma labneli karışımla doldurun. Üzerine bisküvi ile kapatıp yine dolaba koyun ve 1 saat bekletin. Servis tabaklarına ters çevirip pufudukları ikram edin.