



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SAFRANLI KAKULELİ YOĞURT

<https://www.elele.com.tr>

10-15 lif safran  
2 çorba kaşığı ılık süt  
400 g süzme yoğurt (tatlı)  
100 g şeker  
4-5 tane kakule  
Süsleme:  
Antep fıstığı  
Safran  
Kuru gül yaprağı

Safranı ılık sütün içinde 1 saat bekletin, rengini versin. Yoğurda azar azar şeker ilave edip karıştırın. Bir yandan da tadına bakın, arzu ettiğiniz tada gelinceye kadar şeker eklemeye devam edin. Daha tatlı severseniz şekerini artırabilirsiniz. Kakulelerin yeşil kabuklarının içinde siyah tohumları var. Bu tohumları havanda toz haline getirin. Şekerli yoğurdu kakule ve safranlı sütle iyice karıştırın. 2 saat kadar buzdolabında bekletin. Dövülmüş fıstık, gül yaprakları ve safranla süsleyerek soğuk soğuk servis edin.

