



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞANS DOLU KUPLAR

200 gr çilek
1 paket çilek aromalı bitkisel jel
1 poşet çilekli puding
200 gr elma
200 gr muz
2,5 su bardağı su
3 su bardağı süt
2 yemek kaşığı margarin

Sütü bir tencereye boşaltıp üzerine puding poşetini ilave edin ve tarifine göre pişirin. Ocaktan alıp margarini ilave edip iyice çırpın. Sonra su ile çalkalanmış 6 adet şekilli kaseye, yarısını dolduracak şekilde paylaşın. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 1 saat bekletin. 2,5 su bardağı suyu kaynatıp derin bir kaba boşaltın. Üzerine jel poşetini ilave edin ve eriyinceye kadar karıştırıp 5 dakika bekletin. Confiserie Bahar Serisi kalıbının 6 bölümünü jel ile doldurun. Kalan jele küp küp doğranmış meyveleri ilave edin ve karıştırın. Bekletmeden kaselerdeki pudinglerin üzerine paylaşın. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 2-3 saat bekletin. Tatlıları servis tabaklarına ters çevirerek çıkarın. Şekilli jelleri silikon kalıptan çıkararak pudinglerin üzerlerine yerleştirin ve servis yapın.

