



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ JÖLE

1 paket vanilyalı light puding
2,5 su bardağı light süt
2 adet yumurtanın sarısı
1 paket tart jölesi
1 çay bardağı şeftali suyu
1 adet orta boy şeftali
Üzerine:
6-7 adet kepekli kurabiye

Pudingi, süt ve yumurta sarıları ile pişirelim. Derin bir kabın içine boşaltarak, buzdolabında 1 saat soğutalım. Ayrı bir kaptan tart jöleyi içine şeker katmadan 1,5 çay bardağı su ve 1 çay bardağı şeftali suyu ile pişirelim. Buzdolabından çıkardığımız pudingin üzerine, kabuğu soyulmuş ve ince dilimlenmiş şeftali dilimlerini yerleştirelim. Üzerine hazırladığımız jöleyi boşaltalım. Donması için buzdolabında 1 saat daha bekletelim. Robottan geçirdiğimiz kepekli kurabiyeği üzerine serpererek soğuk olarak servis yapalım.

