



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞUK MEYVE KAÇAMAĞI

Taze Çilek veya Kiraz (200g)
2-3 Yemek Kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri
12 Adet Ev Yapımı veya Hazır Kurabiye
1lt Vanilyalı Dondurma (veya Sade Yoğurt)
Üzeri için :
1 Paket Pakmaya Krem Şanti
1 Paket Pakmaya Çikolata Sos
Toz Badem veya Fındık Kırığı

8-10 dakika önce dondurmaya dondurucudan çıkartın. Eğer dondurma yerine yoğurt kullanmak isterseniz, 1-2 saat önce dondurun.

Bir öğütücüde, böğürtlenleri veya kirazları, pudra şekeri ile birlikte kabaca çekip, sos elde edin.

Şeftalileri soyup, küp küp kesin.

Kup bardaklarının tabanlarına kurabiyeleri kırarak yerleştirin.

Kurabiyelerin üzerine dondurma veya yoğurt ekleyip, üstüne hazırladığınız sosu dökün.

En üste çilekleri yerleştirin.

İsteğinize göre, Pakmaya Krem Şanti ekleyebilir, Pakmaya Çikolata Sosu ile lezzetlendirebilirsiniz.

Toz badem veya fındık kırığı serpiştirerek soğuk olarak servis edin.

