



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TRİFLE (İRLANDA)

1 paket kedidili bisküvi
1 su bardağı çilek reçeli
Çeyrek su bardağı çilek suyu (Reçeli sulandırarak da kullanabilirsiniz)
1 paket çilekli jöle
1 paket vanilyalı puding
2 su bardağı krema
Yarım su bardağı pudra şekeri
Süslemek için:
Çilek

Çilekli jöleyi paketin üzerinde tarif edildiği şekilde hazırlayın ve sertleşmesini bekleyin.
Kedidili bisküvileri ortadan ikiye bölün.
Düz yüzeylerine bolca reçel sürüp parçaları sandviç gibi birbirine yapıştırın.
Sandviçleri kaseğin tabanına ve çevresine güzelce yerleştirip üzerine çilek suyunu serpin.
Sertleşen jöleyi mikserle çırpıp köpük haline getirin.
Köpüğü sandviçlerin üzerine yayın.
Pudingi paketin üzerinde tarif edildiği şekilde hazırlayıp soğutun.
Soğuttuğunuz pudingi köpüğün üzerine dökün.
Kremayı ve pudra şekerini derin bir kasede kıvam alana kadar çırpın.
Kremayı da pudingin üzerine yayın.
Mevyelerle süsleyip servis edin.

