



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YABANMERSİNLİ SÜTLÜ TATLI

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

1 tatlı kaşığı toz jelatin
Yarım çay bardağı süt
1.5 su bardağı krema
2 yemek kaşığı toz tatlandırıcı (opsiyonel)
1 çubuk vanilya
Üzeri için:
Yarım su bardağı taze yabanmersini (blueberry)

Toz jelatini bardağa alıp üzerine süt dökerek karıştırın. Bıçağın uç kısmıyla vanilya çubuğunu uzunlamasına kesin ve çekirdekli kısmı çıkartın. Krema ve vanilya çekirdeklerini sos tenceresine alıp orta ateşte ısıtın. Küçük baloncuklar çıkmaya başlayınca jelatinli sütü ve toz tatlandırıcıyı ekleyip, jelatin tamamen eriyinceye kadar karıştırın ve ocaktan alın. Karışımı kaselere paylaşırıp oda ısısına gelinceye kadar bekletin. Daha sonra buzdolabına alarak 2-3 saat bekletin. Üzerine yaban mersini ekleyip nane yapraklarıyla süsleyerek soğuk servis yapın.

