



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU JÖLE

1 su bardağı yoğurt (taze ve fazla suyu süzölmüş)
100 gr. hazır bisküvi (dövölmüş)
Yarım su bardağı fındık (dövölmüş)
1 paket jöle
4 şeftali (mevsime göre istenen her meyve kullanılır.)

Jöle 2 su bardağı sıcak su ile eritilir. Sonra 1 bardak soğuk su konur. Elde edilen sıvı-üç kısma ayrılır. Islatılmış 20- 25 cm. çapındaki tepsiye jölenin 1/3'ü konur. Soyulup dilimlenmiş şeftaliler yerleştirilir. Jöle donuncaya kadar buzdolabında bekletilir.

1 bardak yoğurt ile jölenin diğeri 1/3'ü iyice karıştırılır. Meyveli jölenin üzerine yayılır. Yine buzdolabında dondurulur.

Dövölmüş bisküvi ile fındık, jölenin son kalan 1/3'ü ile karıştırılır. Katı olursa 1- 2 kaşık su ilave edilir.

Yoğurtlu jölenin üzerine yayılır. Yine buzdolabında dondurulur.

Kalıp birkaç kere ılık suya batırılır. Servis tabağına ters çevrilir.
