



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YOĞURTLU JÖLE

1 paket vişne aromalı jöle  
2 su bardağı kaynar su  
1 paket pötibör bisküvi  
6 çorba kaşığı süzme yoğurt  
Süslemek için:  
Vişne ve çilek taneleri

Bisküvileri bir kaba ufalayın. Jöleyi 2 su bardağı kaynar suya ekleyip, çözülünceye kadar karıştırın. Hazırladığınız jöleden birer kaşık kupların dibine döküp, 5-10 dakika buzdolabında bekletin. Bu arada süzme yoğurda, hazırladığınız jöleden 6 çorba kaşığı koyarak iyice çırpın. Ufaladığınız bisküvileri, jölenin bir kısmıyla ıslatın. Kupları buzdolabından alıp, üzerlerine bisküvili karışımı pay edin. Bisküvilerin üzerine, jöle-yoğurt karışımından koyun. En üstünü vişne ve çilek taneleriyle süsleyip, kalan jöleyi meyvelerin üzerine paylaştırın. Buzdolabında soğuttuktan sonra servis yapın.

