



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU JÖLELİ PASTA

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

- 3 Çorba kaşığı yoğurt .
- 1 paket bisküvi
- 3 Çorba kaşığı arzu ettiğiniz reçel
- 1,5 çay bardağı eritilmiş tereyağı
- 1 adet portakal kabuğu rendesi
- 1 çay bardağı ceviz
- 3 paket meyveli jöle

Bisküviyi mutfak robotunda cevizle beraber öğütün. Erimiş tereyağını ekleyerek iyice harmanlayın. Yağlanmış çember kalıbınızın tabanına, bastırarak bisküviyi yayın. 2 paket meyveli jöleyi, üzerinde yazdığı gibi hazırlayın. Sertleşmemesi için oda sıcaklığında bekletin. Yoğurt ve 2 çay bardağı hazırlanmış jöleyi iyice karıştırarak bisküvinin üzerine yayın. Buzdolabında 1 saat bekletin Yoğurt sertleşince, reçel ve kalan jöleyi karıştırıp yoğurdun üzerine dökün. Buzdolabında tamamen donana kadar bekletin. Servis yapmadan önce, kelepçeli kalıptan çıkarın ve dilimleyin.

