



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## YOĞURTLU PASTA

- 1 paket kavrulmuş pötibör bisküvi
- 2 paket tart jölesi
- 1 su bardağı yoğurt
- 5 çay bardağı su
- 1 su bardağı çilek
- 2-3 adet kayısı
- 1 su bardağı kara dut

Çilek ve kayısıları ince dilimler halinde kesin. Bisküvileri elinizle ufalayın. Tart jölesini paketteki tarife göre hazırlayın. 2 çay bardağı jöleyle bisküvileri yoğurup 18-20 santim çapındaki kabınıza bastırarak döşeyin. 1 bardağı yoğurda 1 çay bardağı jöleyi yice karıştırıp, bisküvlerin üzerine dökün. Meyveleri döşedikten sonra kalan jöleyi en üste kaşık kaşık gezdirip, 24 saat buzdolabında bekletin. Olgun kara dutları blenderderdan geçirip sos haline getirin. Pastayı dilimleyerek bu sosla birlikte servis yapın.