



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU TATLI

300 gr Süzme Yoğurt
1 kutu Krema
1 paket Vanilya
3 yemek kaşığı Pudra Şekeri
2 adet Portakalın Suyu
200 gr Kayısı Marmeladı
Süslemek için:
15-20 adet Ceviz ve Çilek

Süzme Yoğurt, Krema, Pudra Şekeri ve Vanilyayı 5 yemek kaşığı Portakal Suyuna karıştırın. Bu karışımı servis kaselerine boşaltın. Kayısı Marmeladından 2 yemek kaşığı ayırıp kalanı kasedeki yoğurtlu karışımın üzerine dökün. Ayırdığınız marmeladı 2 yemek kaşığı marmeladı portakal suyu ile karıştırın. Bu karışıma çilekleri de ilave edip kaselerin üzerine ilave edin.