



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YOĞURTLU VIŞNE TATLISI

2 su bardağı tatlı yoğurt  
1 su bardağı şekeriz krema  
Yarım su bardağı pudra şekeri  
Bir tatlı kaşığı toz jelatin  
Çeyrek çay bardağı ılık su  
Yarım su bardağı vişne suyu  
1 su bardağı vişne  
Yarım su bardağı damla çikolata  
Süslemek için:  
Vişne  
Şeftali  
Nane yaprağı

Yoğurt, krema ve pudra şekerini iyice karıştırın. Ayrı bir yerde jelatini ılık suda eritip, vişne suyuna katın. Jelatinli vişne suyunu iyice çalkalayıp, yoğurtlu karışıma ilave edin. 20 cm çapındaki kalıba dökün. Üzerine çekirdekleri çıkarılmış vişne ve damla çikolatayı ekleyin. Bir gece buzdolabında veya 1-2 saat derin dondurucuda bekletin. Vişne, şeftali ve nane yaprağıyla süsleyip servis yapın.

