



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YOĞURTLU VIŞNELİ PASTA

2 su bardağı tatlı yoğurt,  
1 su bardağı krema,  
yarım su bardağı pudra şekeri,  
1 tatlı kaşığı toz jelatin,  
çeyrek su bardağı ılık su,  
yarım su bardağı vişne suyu,  
1 su bardağı vişne,  
yarım su bardağı damla çikolata.  
Süslemek için:  
Vişne, şeftali ve nane yaprağı

Tatlı yoğurdu, 1 su bardağı şekeriz krema ve pudra şekeri ile iyice karıştırın. 1 tatlı kaşığı toz jelatini, çeyrek çay bardak ılık su içinde eritip, vişne suyuna katın.  
Jelatinli vişne suyunu iyice çalkalayıp yoğurtlu karışıma ekleyin. Bu malzemeyi 20 cm. çapında bir kalıba dökün. Üzerine çekirdekleri çıkartılmış 1 bardak vişneyi ve damla çikolataları katın. Bir gece buzdolabında veya birkaç saat buzlukta bekletin.  
Buzluktan çıkarır çıkarmaz vişne, şeftali dilimleri ve nane yaprakları ile süsleyerek servis yapın.