YOĞURTLU TATLI

Malzemeler ; 4-6 kişi için

300 gr Süzme Yoğurt

1 kutu Krema

1 paket Vanilya

3 yemek kaşığı Pudra Şekeri

2 adet Portakalın Suyu

200 gr Kayısı Marmeladı

SÜSLEMEK İÇİN

15-20 adet Ceviz ve Çilek

Yapılışı:

Süzme Yoğurt, Krema, Pudra Şekeri ve Vanilyayı 5 yemek kaşığı Portakal Suyuna karıştırın.

Bu karışımı serviz 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.

Kayısı Marmeladı yerine kayısılı dondurma ve 2 yemek kaşığı Bal kullanılabilir.

Afiyet olsun......