BÝSKÜVÝTLÝ MEYVE HARMANI(tatlý)

Kategori : Zeytin Yaðlý Yemekler
Yayýnlayan Admin 2010/4/19

Malzemeler

1-400gr bebe bisküvi
2- iki elma
3-iki muz
4-bir su bardaðý kuru üzüm
5- bir su bardaðý çok ince doðranmýþ kuru kayýsý
6-bir su bardaðý çok ince doðranmýþ kuru incir
7-iki su bardaðý ceviz veya fýndýk(karýþýk da olabilir)
8-bir paket kremþanti
10-iki bardak süt
11- çikolata(bitter)
13 –iki küçük portokal suyu
14-üstünü süslemek için:mandalina,portakal,muz,kivi ,çikolata ,v.b.
YAPILIÞI:Derince bir kaba bisküvileri kýrarak koy.elma ve muzu da ufak ufak doðrayarak ilave et.diðer malzemeleri de ilave et.fazla ezmeden karýþtýr. Üzerindeki tarife göre süt ile kremþantiyi karýþtýrarak hazýrla.3/4 nü harmanladýðýn malzemeye karýþtýr.servis tepsisine boþalt.hafif bastýrarak düzgünce yay. Üzerine kalan 1/4 kremþantiyi malzemenin üstünü örtecek gibi yay. Üstünü süsle. 2-3 saat kadar buzdolabýnýn en üst rafýnda dinlendir.servis anýnda dilimleyerek veya kaþýkla servis yap.
www.pervinengin.net