



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KOLAY ARMUTLU PUDİNG

2 adet armudu soyup küp kesin. 10 gr. tereyağında çevirin ve 40 gr. şeker ekleyin. Yağlanmış porsiyonluk kaplara paylaştırın. 4 adet yumurtayı 150 gr. toz şeker ile çırpın. 90 gr. un, 250 ml. süt, 200 ml. krema, 1 paket şekerli vanilin ve bir tutam muskat rende ekleyin. Karışımı armutların üstüne koyun. Önceden 200 °C'de ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Sıcak veya ılık olarak yanında vanilyalı dondurma ile servis yapın.