



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİYA TOHURLU PUDİNG

- 1 Su Bardağı Badem Sütü
- 1 Su Bardağı Süzme Yoğurt
- 4 Çorba Kaşığı Çiya Tohumu
- 4 Çorba Kaşığı Akağaç Şurubu
- Yarım Vanilya Çubuğu
- 1 Tutam Tuz
- Üzeri İçin:
- ½ Su Bardağı Yaban Mersini
- ½ Su Bardağı Frambuaz
- 2 Çorba Kaşığı Akağaç Şurubu
- 4 Çorba Kaşığı Hafif Dövülmüş Badem

Derin bir kâsede badem sütü, yoğurt, akağaç şurubu, vanilya ve bir tutam tuzu karıştırın. Çiya tohumlarını ilave edin, 30 dakika bekletin. Karışımı tatlı kâsesine bölüştürüp yarım saat kadar bekletin. Meyveleri hazırlamak için frambuaz, yaban mersini, badem, akçaağaç şurubunu karıştırın. Tatlıların üzerine paylaştırıp servis edin.

