



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI PUDİNG

2 adet elma
2 orba kaşığı bal
2 adet yumurta
1 ay bardağı pudraşekeri
1 ay bardağı süzme yoğurt
1 ay bardağı toz antepfistiğı
1 su bardağı çırpılmış krem şanti

Elmaları kabuğıyla birlikte rendeleyin. Bal ekleyip, 10 dakika karıştırarak pişirin. Soğumaya bırakın. Yumurtaları karıştırarak benmari usulü kabartın. Ocaktan alıp, pudraşekeri, yoğurt, antepfistiğı, krem şanti ve rendelenmiş elma ekleyin. Karıştırıp, kuplara pay edin. Buzdolabında 1 saat dinlendirip, dilediğiniz şekilde süsleyerek servis yapın.