



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ERİK SOSLU VANİLYALI PUDİNG

- 1 yumurta sarısı
- 2 su bardağı süt
- 3 çorba kaşığı un
- 4 çorba kaşığı şeker
- 1 paket vanilya
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- Üzeri için:
- 6 çilek
- 10 erik
- 6 çorba kaşığı şeker
- 1 paket vanilya
- 1 çorba kaşığı nişasta

Pudingin üzerine koyacağınız erik sosu hazırlamak için, erik ve çilekleri küp şeklinde doğrayın, şekerle birlikte pişirin. İçine sulandırılmış nişastayı ekleyip kıvam almasını sağlayın, ocaktan alıp soğutun. Puding için yumurta sarısı, süt, un ve şekeri ocakta koyulaşmaya kadar pişirin. Vanilya ve eritilmiş tereyağını katın. Ayrıca içine limon kabuğu rendesi de ekleyip farklı bir lezzet oluşturabilirsiniz. Daha sonra kâselere paylaştırıp üzerine erik sosu dökün.