



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY ORMAN MEYVELİ TATLI

<https://www.elele.com.tr>

60 gr tereyağı
200 gr böğürtlen
Frambuaz
Vişne
85 ml süt
200 gr toz şeker
125 gr un
1.5 çay kaşığı vanilya
1.5 çay kaşığı kabartma tozu
1 tutam tuz

Fırını 175 derecede ısıtın. Dikdörtgen şekilli bir kalıbın içine tereyağını ekleyip erimesi için sıcak fırına yerleştirin. Süt ve kuru malzemeleri bir cam kaseye alıp mikserle çırpın. Kalıba dökün. Orman meyvelerini de gelişigüzel aralıklarla karışımın üzerine serpiştirin. Önceden ısıtılmış olan fırında 30-35 dakika pişirin. Ilık servis yapın.

