



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOR PEYNİRLİ FIRINLANMIŞ MÜSLİ

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

250 g tatlı lor peyniri
1,5 çay bardağı krema
0,5 çay bardağı toz şeker
1 yumurta
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1 poşet Dr. Oetker Vanilyalı Puding
250 g yaban mersini (blueberry)
100 g Dr. Oetker Vitalis Multi Meyveli Çıtır Müsli
Kalıp:
5 - 6 adet ısıya dayanıklı kase

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Turbo pişirme: 150°C

Alt-üst pişirme: 160°C

Lor peyniri, krema, toz şeker, yumurta ve şekerli vanilini bir çırpma kabına alıp mikserin orta devrinde 2 dakika çırpın. Üzerine puding poşetini boşaltın. Yaban mersininin yarısını karışıma ekleyin ve kaşık ile karıştırın. Hazırladığınız karışımı ısıya dayanıklı kaselere paylaştırın. Kalan yaban mersinini üzerlerine paylaştırın. Üzerlerine meyveli müsliyi paylaştırın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın, 30 dakika bekletin ve servis yapın.

