



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MEYVELİ PUDİNG

10 adet kayısı  
Yarım su bardağı süzme yoğurt  
Yarım su bardağı labne peyniri  
Yarım paket vanilyalı puding  
1 adet yumurta  
1 çay bardağı toz şeker  
7 tatlı kaşığı rendelenmiş limon kabuğu  
100 gram ayıklanmış badem

Kayısların çekirdeklerini çıkardıktan sonra küçük küçük doğrayın. Geniş bir kaptaki kayısları, yarım su bardağı süzme yoğurdu, yarım su bardağı labne peynirini, yarım paket vanilyalı pudingi, 1 adet yumurtayı, 1 çay bardağı şekerini, 1 tatlı kaşığı rendelenmiş limon kabuğunu, 100 gram ayıklanmış ve ince kıyılmış bademi iyice karıştırın. Küçük fırın kaplarına doldurun, önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında yarım saat pişirip, servis yapın.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 15.03.2022