



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ YAZ PUDİNGİ

- 1 paket Pakmaya Vanilyalı Puding
- 2 ½ su bardağı süt (500ml)
- 1 su bardağı taze orman meyveleri
- 1 su bardağı (200 g) yoğurt (tercihen ev yapımı)
- 1 çay bardağı iri doğranmış taze ceviz içi
- 1 çay bardağı kuru meyve karışımı (kuru kayısı, kuru incir)
- 1-2 yemek kaşığı yulaf ezmesi
- 20 adet beyaz üzüm tanesi
- 1-2 çay kaşığı toz tarçın

Pakmaya Vanilyalı Puding ve sütü bir tencereye aktarın, paketteki tarifine göre karıştırarak pişirin. Kıvamını alınca ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Soğuyan pudingi bir çırpma kabına aktarın. Yoğurdu da ekleyip, kaşıkla karıştırın.

Taze ve kuru meyveleri yulaf ezmesi ile birlikte bir kaseye aktarın karıştırın.

Meyveli karışımın yarısını servis bardaklarına veya kaselere paylaşın.

Üzerine önce pudingli karışımdan ilave edip sonra da tekrar meyve karışımı ekleyin. En son tekrar pudingli karışımı ilave edin.

Tatlıyı buzdolabında 2 saat soğutun. Üzerini tarçın ve bademle süsleyerek soğuk servis edin.

