



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU YABAN MERSİNLİ PUDİNG

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

4 muz (Dondurulmuş)
15 yaban mersini (Dondurulmuş)
1 yemek kaşığı Hindistan cevizi yağı
2 yemek kaşığı ham kakao
2 yemek kaşığı bal
4 kuru hurma
2 gün kurusu kayısı
1 çay bardağı ceviz içi
Üzeri için:
Bir tatlı kaşığı hindistancevizi (Rendelenmiş)
6 yaban mersini (Dondurulmuş)
6 taze turna yemişi

Puding yapımı için tüm malzemeyi blendera veya mutfak robotuna aktarın. Püre haline gelene kadar karıştırın. Bekletmeden servis kaselerine alın. Üzerini buzlukta dondurulmuş yaban mersini ve turna yemişi ile süsleyin, rende Hindistan cevizi serpip bekletmeden servis yapın.

