



## ORMAN MEYVELİ TATLI

4 adet yumurta  
1,5 su bardağı un  
1 çay bardağı şeker  
Üzeri için:  
200 gram böğürtlen  
300 gram çilek  
100 gram yaban mersini  
1 limon suyu  
1 çay bardağı pudra şekeri  
Yarım demet nane  
Islatmak için:  
2 su bardağı süt  
3 çorba kaşığı şeker

Öncelikle yumurta ve şekeri iyice çırpın. Unu ilave edip kelepçeli kalıba dökün. 170 derecede önceden ısınmış fırına verin. Daha sonra üzerine şekerli süt dökün. Meyvelerin üzerine şekeri ve limon suyunu dökün karıştırın. 10 dakika kadar bekletin ve tatlının üzerine koyup ikram edin.

