



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YABAN MERSİNLİ PUDİNG

Sos için:

200 gram yaban mersini

4 çorba kaşığı şeker

Puding için:

2,5 su bardağı süt

1 yumurta sarısı

7 çorba kaşığı şeker

2 çorba kaşığı un

2 çorba kaşığı nişasta

2 paket vanilya

3 dal nane yaprağı

Önce sosu yapmak için yaban mersinini şekerle ocakta pişirip soğumaya bırakın. Puding için tencereye malzemeleri alın kaynatın ve büyük fincanlara koyun. Üzerine yaban mersini sosu döküp nane yaprakları ile süsleyerek ikram edin.
