



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKÜVİLİ VIŞNE TANELİ KAKAO PUDİNG

1 paket Pakmaya Kakaolu Puding
3 su bardağı süt
1 küçük kase dondurulmuş vişne
1 paket pötibör bisküvi
Yarım avuç kavrulmuş fındık içi
Taze çilek

Pakmaya Kakaolu Puding'i tencereye aktarın. Sütü üzerine döküp karıştırın. Orta ateşte muhallebi kıvamına gelene dek pişirin. Ocaktan almaya birkaç dakika kala oda ısısında çözmüş olduğunuz vişne tanelerini ekleyin. Hafifçe karıştırın. Pudingi ocaktan alın. Pötibör bisküviyi irice kıyıp pudinge ekleyin. Kaşıkla karıştırın. En son fındık içini ilave edin. Karışımı servis kaselerine paylaşın. Üzerini isteğe göre ince kıyılmış bisküvi ve taze çilek dilimleri ile süsleyin.

