



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU PUDİNG TATLISI

1 paket Pakmaya Muzlu Puding
1,5 su bardağı süt (350 ml)
1 çorba kaşığı dolusu file fındık, kavrulmuş
1 adet milföy hamuru

Sütü ufak bir tencereye alıp içine Pakmaya Muzlu Puding'i ekleyin. Kaynama noktasına gelene kadar pişirip ateşi kısın. 1 dakika daha pişirip ateşten alın.

Kavurulmuş file fındıkları pudingle karıştırın.

Ufak tart kalıplarımızın içlerini ıslatıp pudingi hızlıca kalıplara pay edin. Buzdolabında 2-3 saat soğumaya bırakın.

Milföy hamurunu 220°C fırında yaklaşık 20 dakika pişirin.

Soğuduktan sonra elinizle ufalayın.

Muzlu puding tatlılarınızı kalıplardan çıkarıp tabağa alın. Üstüne milföy parçacıkları ekleyerek servis edin.

