



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VIŞNELİ KUP

500 ml (2,5 su bardağı) sütü bir tencereye boşaltın. Üzerine puding poşetini tamamını ilave edin. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca, 2-3 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin.

Hazırladığınız pudingi 6-7 adet kaseye paylaştırın.

1 paket Dr. Oetker Vişne Aramalı Jöle'den yarım çay bardağı alıp 2 çay bardağı sıcak suda eritin.

Üzerine 2 yemek kaşığı püre haline getirilmiş vişne ve 1 çay bardağı yoğurt ekleyin. Karıştırıp pudinglerin üzerine dökün ve buzdolabında soğutun.

Ayrıca 1 poşet daha pudingi tarifine göre pişirip ılıtın. Donan jölelerin üzerlerine paylaştırın. Soğuk servis yapın.

Not: Pudingi ters çevirerek servis yapmak istiyorsanız, 400 ml (2 su bardağı) süt ile pişirin ve önceden hafifçe ıslatılmış servis kaplarına döküp soğutun.