



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUTLU PUDİNG

- 8 adet armut (tercihen küçük boy)
- 1 çay bardağı toz şeker
- 1 tutam safran
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 paket Pakmaya Vanilyalı Puding
- 3 su bardağı süt (600 ml) (pudingi pişirmek için)
- 1 paket Pakmaya Çikolatalı Sos
- 2,5 su bardağı süt (300 ml) (çikolata sosu pişirmek için)

Armutların kabuğunu incecik soyun. Şekeri ve 500 ml suyu tencerede karıştırın. Tarçını ve safranı ekleyin. Karıştırıp orta ateşte kaynamaya bırakın.

Şekerli su 5 dakika kadar kaynayıncaya armutları içine atın. 15 dakika haşladıktan sonra armutları suyun içinden alın.

Pakmaya Çikolatalı Sos'u sütle birlikte tencerede karıştırın. Orta ateşte, sos kıvamına gelene dek pişirin. Ocaktan alın, sosunuz hazırdır.

Pakmaya Vanilyalı Puding'i tencereye alın, 3 bardak suyu ekleyip karıştırın. Orta ateşte, muhallebi kıvamına gelene dek pişirin. Ocaktan alın, servis kaselerine paylaşın.

Haşlayıp süzmüş olduğunuz armutları pudinglerin ortasına batırın. Çikolata sos ile birlikte servise hazır edin.

