



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ARMUTLU PUDİNG

- 1 paket Pakmaya Kahveli Puding
- 2,5 su bardağı süt
- 2 adet armut
- 1 çay kaşığı safran
- 1 kahve fincanı toz şeker
- 1 adet çubuk tarçın
- Üzeri için:
- 1 paket Pakmaya Çikolatalı Sos
- 2 su bardağı süt
- 1 küçük kase iri çekilmiş ceviz içi
- 1 çay kaşığı tereyağı

Armutların kabuğunu soyun, boyuna ikiye kesin. Tencereye aktarıp üzerini geçecek kadar suyu, şekeri, safranı ve çubuk tarçını ekleyin. Armutları haşlayacağınız su kaynamaya başlayınca ateşi kısın ve 15 dakika haşlayın. Ocaktan alın, suyun içinden çıkarmadan ılınmaya bırakın. Pakmaya Çikolatalı Sos için 2 su bardağı sütle paketin içindeki tozu tencereye aktarın. Sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ateşi kısın ve birkaç dakika daha kaynatın. Sosunuzu ocaktan alın, arada bir karıştırarak soğutun. Pakmaya Kahveli Puding'i sütle birlikte tencereye aktarın. Sürekli karıştırarak yoğun bir kıvam elde edene kadar pişirin. Ocaktan alın, arada bir çırparak ılınmaya bırakın. İlınan pudingi servis bardaklarına paylaşırın. Üzerine pişirdiğiniz armutları yerleştirin. Tereyağı ile birlikte birkaç dakika kadar kavrulmuş ceviz içi ile süsleyin, çikolatalı sosla tatlandırın. ılık veya soğuk servis yapın.

