



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞK KOKUSU

<https://www.droetker.com.tr>

Pudingli karışım:

1 poşet Dr. Oetker Bitter Çikolatalı Puding

2,5 su bardağı süt

0,5 çay kaşığı muskat rendesi

1 tutam öğütülmüş karanfil

0,5 çay kaşığı acı kırmızı toz biber

0,5 çay kaşığı zencefil

0,5 çay kaşığı toz tarçın

1 portakal kabuğu rendesi

Dolgu:

4 - 5 adet küçük boy vanilyalı gofret (iri parçalara bölünmüş)

Sütü bir tencereye boşaltıp üzerin puding poşetini boşaltın ve orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın, muskat, karanfil, acı kırmızı toz biber, zencefil tozu, tarçın ve portakal kabuğu rendesini ekleyip karıştırın. Arada karıştırarak 10-15 dakika soğutun. Hazırladığınız pudingi aralara gofret parçaları koyarak kaselere doldurun. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın. 1 saat bekletin ve servis yapın.