



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARAT DİYARINDA AŞK

1 paket vanilyalı puding
2,5 bardak süt (500 ml)
1/2 adet çubuk vanilya
2 adet karanfil
2 adet yıldız anason
1/4 çay kaşığı zencefil
1/4 çay kaşığı tarçın
1 yemek kaşığından az tereyağı (15 g)
1 yemek kaşığı bal (15 g civarında)
1 adet iri armut
1 bütün sade kek
Pudra şekeri (8 1/2 9 g)
1 1/2'er top Carte d'Or Çikolatalı ve Vanilyalı Dondurma

Puding tozunu, sütle birlikte tencereye dökün. Karıştırıp erimesini sağlayın. Vanilya, anason, karanfil, zencefil ve tarçını ekleyip ateşe koyun. Kaynayana kadar karıştırıp kısık ateşte 3 1/2 4 dakika pişirin. Vanilya, karanfil ve anasonları çıkartın. Orta boy yapışmaz yüzeyli bir tavayı orta ateşe yerleştirin. Tereyağını ve balı ekleyip 1 dakika tereyağı yumuşayana kadar karıştırın. Armutu 4 yuvarlak dilime bölün, orta yerini ve çekirdeklerini çıkartıp tavaya koyun. 2 1/2 3 dakika her iki yüzünü de pişirin. Keki yuvarlak olarak 8 parçaya kesin. 4 yuvarlağın üstüne armut dilimlerini yerleştirin. Kalan 4 parçayı da üstlerine kapatın. Pudra şekeri serpip birer top Carte d'Or Çikolatalı ve Vanilyalı Dondurma ve hazırladığınız baharatlı pudingle servis yapın. Dilerseniz çikolatalı sos ekleyebilirsiniz.

