



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKÜVİLİ PUDİNG

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

- 1 paket çikolatalı puding
- 2.5 su bardağı süt
- 20 pötibör bisküvi
- 50 gr kurutulmuş meyve şekerlemesi
- 30 gr kurutulmuş yaban mersini
- 1 su bardağı hindistancevizi

ikolatalı puding ve sütü tencereye alıp karıştırın. Muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. Tencereyi ocaktan alın. Karıştırarak ılındırın. Bisküvileri kırarak pudinge ekleyin ve karıştırın. Meyve şekerlemeleri ve yaban mersinini ekleyip bisküvileri kırmadan yavaş hareketlerle karıştırın. Karışımın üzerini streç folyoyla kapatıp buzdolabında 3 saat bekletin. Karışım iyice soğuduğunda mandalina büyüklüğünde parçaları yavaş hareketlerle yuvarlayıp hindistan cevizine bulayın. Tekrar buzdolabına alıp yarım saat bekletin. Servis yapın.

