



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKÜVİLİ VE İNCİRLİ NANELİ PUDİNG

1 paket Pakmaya Çikolatalı Naneli Puding
2,5 su bardağı (500 ml) süt
60 g (1 çay bardağı tepeleme) un
30 gr tereyağı (soğuk)
2 yemek kaşığı tepeleme (25 g) toz şeker
Çikolata rulo için:
100 gr Pakmaya Bitter Pul Çikolata
1 çay kaşığı tarçın
2-3 adet taze incir
2 top kaymaklı dondurma

Çikolatalı rulo için Pakmaya Bitter Pul Çikolata'yı benmari usulü eritin. Karışımı mermer bir zemin üzerine dökün ve spatula yardımı ile ince tabaka halinde yayın.

15 dakika oda ısısında ılıdıktan sonra buzdolabına aktarın. En az 1 saat kadar bekletin.

Crumble hamuru için unu, şekeri çukur bir kaptan harmanlayın. Buzdolabından yeni çıkardığınız soğuk tereyağını da fındık büyüklüğünde parçalar halinde kesip unlu karışıma ekleyin.

Parmak uçlarınızla hafif hafif ovarak deniz kumu kıvamına getirin.

Hazırladığınız crumble hamurunu yağlı kağıt serili fırın tepsisine serpin. 190 dereceye ayarlı fırında üzerleri kızarıncaya kadar pişirin.

Pudingi sütle birlikte tencereye alın. Sürekli karıştırarak, muhallebi kıvamına gelene dek pişirin. Ocaktan alın.

Bisküvi kırıntılarını servis tabaklarına paylaşırın, üzerine pudingi dökün.

Rulo çikolata için buzdolabından çikolata dökülmüş zeminli mermeri alın. Geniş metal bir spatula yardımı ile dikkatlice rulo çikolatalar çıkartın.

Servis kuplarını taze incir, rulo çikolata ve dondurma ile süslemelerini tamamlayın.

