



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

BÖĞÜRTLEN REÇELLİ PUDİNG

1 paket Tukaş Beyaz Damla Çikolatalı Böğürtlen Aromalı Puding
4 su bardağı süt
6 tatlı kaşığı Tukaş Ekstra Geleneksel Böğürtlen Reçeli
4 çorba kaşığı file badem veya fındık
6 adet kedi dili bisküvi

Sütü tencereye alıp, 1 paket Tukaş Böğürtlen Aromalı Puding'i ilave edin. Sürekli karıştırarak orta ateşte koyulaşmaya kadar pişirin.

Pudingi ayaklı servis kuplarına paylaştırıp, her birine birer kedi dili bisküvi batırın. Soğumaya bırakın.

Pudingler soğuyunca üzerlerine file badem ya da fındık serpip, birer tatlı kaşığı böğürtlen reçeli ekleyin ve servis yapın.