



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜRTLENLİ KUP

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

Puding için:

1 poşet Dr. Oetker Kakaolu Puding

3,5 su bardağı süt

Vişneli karışım:

1,5 su bardağı vişne suyu

0,5 su bardağı su

3 yemek kaşığı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Jelatin

1 su bardağı böğürtlen

Süslemek için:

10 - 12 adet böğürtlen

Taze nane

3,5 su bardağı sütü bir tencereye alıp üzerine puding poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp kuplara paylaşın. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 1 saat bekletin.

Vişne suyu, su ve toz şekerini bir tencereye alıp orta ısıdaki ocakta şeker eriyinceye kadar karıştırın. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve jelatini ilave edin. Eriyinceye kadar karıştırıp ocaktan alın. 20 dakika bekletin ve kuplardaki pudinglerin üzerine paylaşın. Tekrar 10 dakika bekleyip üzerlerine böğürtlenleri batırarak yerleştirin. Buzdolabına alın ve 2 saat bekletin.

Kupların üzerini böğürtlen ve nane yaprakları ile süsleyip servis yapın.

