



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BUZLU PUDİNGLER

- 1 paket Pakmaya Çilekli Puding
- 3 su bardağı süt (600 ml)
- 1 paket Pakmaya Vanilyalı Puding
- 3 su bardağı süt (600 ml)
- 1-2 çorba kaşığı gül suyu (yemeklik)
- 1 tatlı kaşığı kurutulmuş gül yaprakları (çay için demlemelik)
- Buz parçaları

Pakmaya Çilekli ve Vanilyalı Pudingleri ayrı tencerelerde belirtilen süt miktarına göre pişirin. Ocaktan alıp ılınmaya bırakın.

Pudingleri küçük kek kalıplarına dekoratif olarak iki renk olacak şekilde paylaşın.

Pudingleri buzdolabında birkaç saat belettikten sonra rendelenmiş buz parçaları ve gül suyu ilave edilmiş servis tabağına aktarın. İsteğe göre kurutulmuş gül yaprakları ile süsleyip soğuk soğuk servis yapın.

