



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI NANELİ PUDİNGLİ PRATİK PASTA

- 1 adet hazır pandispanya
- 2 paket Pakmaya Çikolatalı ve Naneli Puding
- 4 su bardağı süt
- 100 ml Pakmaya ŞefKrema
- 1 kase böğürtlen

Pudingi sütle ve krema ile birlikte muhallebi kıvamına gelene dek pişirin. Ocaktan alın. Kelepçeli kalıbın içine pandispanyayı yerleştirin. Üzerine pudingli karışımı dökün, böğürtlenleri yerleştirin. Buzdolabına aktarın. 4-5 saat beklettikten sonra dilimleyip servis yapın. Dilerseniz üzerine file badem serpebilirsiniz.

