



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI PUDİNGLİ PELTE

Puding için:

1 paket çikolatalı puding

2 su bardağı süt

Pelte için:

1,5 çay bardağına yakın buğday nişastası

1 su bardağı toz şeker

2 su bardağı su

2 su bardağı meyve suyu

Arzuya göre meyve parçaları

Süsleme için:

Yarım demet taze nane

1 paket krem şanti

1 su bardağı süt

Çikolatalı pudingi ocaktan alınca servis kaselerinin yarısına kadar koyun ve soğumaya bırakın.

Pelte malzemelerini bir tencereye aktarıp ocakta karıştırarak pişirin. Kaynama başlayınca 3-4 dakika daha kaynatın. Ocaktan alınca, servis kaselerindeki pudinglerin üzerine dökün. Buzdolabında katılaşıncaya kadar soğutun.

İsteğe göre krem şanti ve üzerinde taze nane yaprakları ile soğuk servis edin.

