



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ RAVENTLİ PUDİNG

4 kişilik
200 gr. taze çilek,
1 paket bademli puding,
puding için süt,
200 gr. krem şanti,
limon kabuğu rendesi,
750 gr. ravent,
200 gr. toz şeker,
2-3 yemek kaşığı çilekli şurup,
1 paket vanilya,
1 yemek kaşığı kıyılmış fıstık

Çilekleri yıkayarak ayıklayın ve küp şeklinde doğrayın. Bademli pudingi paketteki tarife göre pişirin. Çilekleri ve limon kabuğunu ilave edin. Pudingi soğuk su ile çalkalanmış kalıpların içine dökün, soğumaya bırakın. Raventi yıkayarak ayıklayın ve doğrayın. Şekeri ve şurubu orta ateşte karamel haline getirin, ravent parçalarını dökün ve 5 dakika pişirin. Raventin yarısını ayırın, gerisini mikserde püre haline getirin, vanilya karıştırın ve soğumaya bırakın. Ravent püresini 4 tabağa koyun, pudingi üzerine ters çevirin, ravent taneleri ile garnitür yapın. Kıyılmış fıstık serpiştirin. Kurabiye ile sunun.