



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ VANİLYALI BAHAR KUPLARI

Kup için:

1 Paket Pakmaya Vanilyalı Puding

1 Paket Pakmaya Çilekli Puding

4 Su Bardağı Soğuk Süt (800ml)

Süsleme için:

Çeşitli Mevsim Meyveleri

Çikolata Parçaları veya File Badem

Pakmaya Çikolatalı Sos

2 Su Bardağı Süt (400ml)

Renkli Şekerlemeler

Taze Nane Yaprakları

Pakmaya Çilekli ve Vanilyalı Pudingi, 2 su bardağı süt ile pişirerek sırasıyla hazırlayın.

Cam kup bardaklarına bir kat çilek, arasına meyve ve şekerlemeler, üzerine vanilyalı pudingi ekleyin. Bu işlemi birkaç kez tekrar edin.

Üstünü dilediğiniz gibi süsleyip, 2 su bardağı süt ile pişirilmiş Pakmaya Çikolata Sos ile lezzeti arttırabilirsiniz.

Taze nane yaprakları ile servis yapın.

