



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÖRTYOL PUDİNG

<https://www.droetker.com.tr>

Taban:

25 g margarin
0,5 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
1,5 su bardağı öğütülmüş fındık
0,5 çay bardağı süt
12 adet sade petit beurre bisküvi (öğütülmüş)

Puding:

1 poşet Dr. Oetker Kakaolu Puding
3 su bardağı süt
25 g margarin
2 paket yulafli bisküvi (310 g - öğütülmüş)
1 su bardağı öğütülmüş ceviz
1,5 su bardağı yulaf ezmesi
1 çay bardağı küp şeklinde doğranmış kuru kayısı

Süslemek için:

100 g bitter çikolata
1 paket Dr. Oetker Süsleme Glazürü
1 yemek kaşığı öğütülmüş fındık
2 - 3 yemek kaşığı öğütülmüş Antep fıstığı

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (15x25 cm)

Margarin ve pudra şekeri bir kaba alın, kısık ateşte eriyinceye kadar karıştırın. Öğütülmüş fındıkları ekleyip hafif pembeleşinceye kadar kavurun. Üzerine yarım çay bardağı sütü ilave edip ocaktan alın. Öğütülmüş bisküvileri ekleyip karıştırın ve kalıbın tabanına yayın.

3 su bardağı sütü bir tencereye boşaltın ve üzerine puding poşetini ilave edin. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca margarini ekleyip ocağı kısın ve 2-3 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp arada karıştırarak 20 dakika bekletin.

Soğuyan pudinge yulafli bisküvi, ceviz, yulaf ezmesi ve kayısıları ekleyip kaşık ile karıştırın. Kalıptaki bisküvili karışımın üzerine yayın. Buzdolabında 2-3 saat bekletin.

Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin ve tatlının üzerini kaplayacak şekilde yayın. Çikolata donunca süsleme kalemi ile dörtyol çizin. Öğütülmüş fındık ve antepfıstığı ile kaldırım ve çimleri oluşturun. Arzuya göre trafik lambası ve trafik işaretleri ile süsleyebilirsiniz. Dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169855 • adı:Dört Yol Puding • gönderen:Gül • indirme tarihi:12.04.2025 - 20:41