



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI VE PUDİNGLİ TATLI

2 paket Bal Bademli Puding
6 su bardağı süt
Üzeri için:
1 paket Pakmaya Sade Krem Şanti
1 su bardağı süt
1 kahve fincanı labne peyniri
Elmalı karışım için:
4 adet Amasya elması
1 tatlı kaşığı tarçın
1 çorba kaşığı toz şeker
1 su bardağı su

Elmaların kabuğunu soyun. Tencereye tarçını, şekeri ve suyu aktarın. Birkaç dakika sonra elmaları ekleyin. Elmaları arada bir karıştırarak yumuşayana kadar pişmesini sağlayın. Pişince ocaktan alın. Pakmaya Sade Krem Şanti'yi soğuk süt ve labne ile birlikte iyice çırpın. Karışımı sıkma torbasına aktarıp buzdolabında bekletin. Pakmaya Bal Bademli Pudingler'i sütle birlikte tencereye aktarın. Sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelene dek pişirin. Ocaktan alın. Pudingi servis kaselerine paylaşın. Soğuyunca üzerine krem şanti sıkın, pişirdiğiniz elmaları da şantinin ortasına yerleştirin. Sosunu da dökün. Bekletmeden hemen servis yapın.

