



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLLÜ PUDİNGLİ GÜLLAÇ KUP

1 paket Pakmaya Güllü Puding

2.5 su bardağı süt (500 ml)

Güllâç için:

4 yaprak güllâç

4 tatlı kaşığı toz şeker

2 su bardağı süt

4 tatlı kaşığı ceviz içi

Vişneli karışım için:

200 g vişne

1 yemek kaşığı toz şeker

1 çay kaşığı tarçın

1 tatlı kaşığı tereyağı

Üzeri için:

1 paket Pakmaya Vanilyalı Pasta Kreması

1,5 su bardağı süt

Taze vişne

Frenk üzümü

Pakmaya Güllü Puding ve sütü tencereye aktarın. Kısık ateşte, sürekli karıştırarak yoğun bir kıvam elde edene kadar pişirin.

Pudingi ocaktan alın, servis kuplarının üçte birini kaplayacak şekilde paylaşın. Buzdolabında bekletin.

Pasta kreması için 1,5 su bardağı süt ile Pakmaya Vanilyalı Pasta Kreması'nı mikserin önce düşük devrinde 1-2 dakika, sonra da yüksek devirde pürüzsüz bir krema elde edinceye kadar çırpın.

Hazırladığınız pasta kremasını sıkma torbasına aktarıp buzdolabına kaldırın.

Vişneli karışım için çekirdeklerini çıkarttığınız vişneleri tereyağı ve şeker ilave edilmiş tavada 5 dakika pişirin. En son tarçını ekleyip tatlandırın. Karışımı bir kenarda bekletip soğumaya bırakın.

Cevizleri yağsız olarak tavada birkaç dakika kadar çevirerek kırılaşmasını sağlayın.

Güllâç için sütü ve şekerini tencereye aktarın. Süt ılınınca ocaktan alın.

Her bir güllâç yaprağını ılık sütte ıslatın elinizle hafifçe parçalayıp pudinglerin üzerine dikkatlice yerleştirin.

Üzerine ceviz serpin.

Güllâçların üzerine vişneli karışımdan paylaşın. En son krema sıkın, taze vişneler ve isteğe göre Frenk üzümü ile süsleyip hemen servis yapın.



