



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLLÜ PUDİNGLİ PRATİK PASTA

- 1 paket Pakmaya Güllü Puding
- 2 su bardağı süt
- 100 ml krema
- 1 su bardağı vişne suyu
- 1 su bardağı su
- 1 çorba kaşığı toz şeker
- 2 çorba kaşığı Pakmaya Buğday Nişastası
- 1 adet hazır kakaolu pandispanya
- 1 adet hazır kakaolu pandispanya

Pakmaya Güllü Puding'i sütle birlikte pişirin. Ocaktan alın, arada bir çırpma teliyle çırparak kabuk bağlamasını önleyin. Soğuyunca önceden çırpılmış kremayı ilave edin. İyice karıştırın.

Pelte için vişne suyunu, suyu, şekerini ve Pakmaya Buğday Nişastası'nı tencerede iyice karıştırın. Kısık ateşte muhallebi kıvamına gelene dek pişirin. Ocaktan almadan 3 dakika kala vişneleri ilave edin. Birkaç taşım kaynatıp ocaktan alın.

Servis bardaklarına dönüşümlü olarak hazır pandispanya parçaları, pelte ve güllü pudingi yerleştirin. Buzdolabında 1 saat beklettikten sonra soğuk soğuk servis yapın.

