



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜLLÜ VE ÇİLEK PARÇALI DONDURMA

- 1 paket Pakmaya Güllü Puding
- 1,5 su bardağı süt
- 1 tatlı kaşığı sahlep
- 1 kutu krema (200 ml)
- 1 kase doğranmış çilek

Pakmaya Güllü Puding'i küçük bir tencere dökün. Sütü ve sahlebi de ekleyin.

Kısık ateşte, sürekli karıştırarak topaklanmadan pişirin. Yoğun bir kıvam alıp birkaç taşım kaynayınca ocaktan alın.

Hazırladığınız pudingi arada bir çırparak oda ısısında, kabuk bağlamadan soğumasını sağlayın.

Kremayı cam bir kaseğin içinde iyice çırpın.

Pudingi, iri doğranmış çilek parçalarını ve önceden çırpıtığınız kremayı birleştirin. Oda ısısında soğumaya bırakın.

Karışımı derin ve buzluk için dayanıklı kaba dökün. Buzlukta iyice donduktan sonra servis yapın.

