



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLLÜ VE KADAYIF KROKANLI PUDİNG

- 1 paket Pakmaya Güllü Puding
- 2,5 su bardağı süt
- 100 ml Pakmaya ŞefKrema
- 50 gr tel kadayıf
- 5 yemek kaşığı toz şeker
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 yemek kaşığı margarin

Pakmaya Güllü Puding'i sütle birlikte tencereye aktarın. Orta ateşte, sürekli karıştırarak yoğun bir kıvam elde edene kadar pişirin. Ocaktan alın, arada bir karıştırarak ılınmaya bırakın.

Puding ılınınca Pakmaya ŞefKrema'yı ekleyin. Tekrar karıştırıp servis kaselerine aktarın. Buzdolabında soğuması için bekletin.

Kadayıf krokan için tüm malzemeyi derin bir tepsiye aktarın. Tüm malzemeyi elinizle iyice ovalayıp birbirine yedirin. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine aktarın.

Kadayıf karışımını önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 10 dakika, sertleşene kadar kızartın. Pudinglerin üzerine bir parça kadayıf krokan yerleştirip servise hazır edin.

