



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## HİNDİSTANCEVİZLİ KAKAOLU PUDİNG

- 1 paket Pakmaya Kakaolu Puding
- 2.5 su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı ceviz içi, iri çekilmiş
- 1 tatlı kaşığı Pakmaya Kakao
- 2 tatlı kaşığı hindistancevizi tozu
- 1 küçük boy şeftali
- 4 çilek
- 1 kivi

Pakmaya Kakaolu Pudingi, iri çekilmiş ceviz içini ve sütü tencereye aktarın. Kısık ateşte, sürekli karıştırarak yoğun bir kıvam elde edene kadar pişirin.

Pudingi ocaktan alın. Servis kaselerine aktarın. Buzdolabında bekletin.

Pudingi servis etmeden önce üzerini küp doğranmış meyveleri, kakaoyu ve hindistancevizi tozu ile süsleyin. Hemen servis yapın.

