



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ KUP

<https://www.droetker.com.tr>

1 poşet Dr. Oetker Çikolata Parçalı Puding
2 su bardağı süt
1 poşet Dr. Oetker Çikolatalı Krem Şanti
1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
0,5 su bardağı hindistancevizi rendesi
15 - 20 adet bebe bisküvisi
Üzeri için:
5 - 6 adet vişne

2 su bardağı sütü bir tencereye alın, puding poşetini ilave edin ve orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun. Oda sıcaklığına geldiğinde buzdolabına koyun ve 30 dakika bekletin. Krem şantiyi soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın. Üzerine pudingi ve hindistancevizini ilave edip 2 dakika daha çırpın. Aralara, süte batırılmış bebe bisküvileri koyarak kaselele paylaşın. Buzdolabında 1-2 saat bekletip vişne taneleri ile süsleyerek servis yapın.

