



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİKLİ PUDİNGLİ KEDİ DİLİ PASTA

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Kase dövülmüş ceviziçi
- 1 Paket kedi dili
- 2 Çorba Kaşığı irmik
- 1 Paket vanilyalı puding
- 1 Kase meyve (vişne, kiraz, kayısı vb.)

Kedi dili bisküvilerin yarısını borcama dizerek süt ile ıslatın. (Çok fazla yumuşak olmamasına dikkat edin.) Pudingin içerisine irmik de ekleyerek güzelce pişirin. Pişmeye yakın bir kaşık margarin ekleyin. (Pastanın daha parlak görünmesini sağlar.) Piştikten sonra yarısını kedi dillerinin üzerine dökün. Arzuza göre meyve döşeyin. Kalan kedi dillerini de üzerine dizin. Tekrar hafifçe süt ile ıslatın. Kalan pudingi de dökün. Üzerine ceviz içi serpin. Soğuduktan sonra servis yapabilirsiniz.