



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİKLİ VE KAMEL ÇİKOLATALI PUDİNG

1 paket Pakmaya İrmik Tatlısı
500 ml süt
Puding için:
2 paket Pakmaya Karamelli Puding
5 su bardağı (1 litre) süt
100 gr Pakmaya Bitter Pul Çikolata
Üzeri için:
1 küçük kase çilek

Pakmaya İrmik Tatlısı'nı ve sütü tencereye aktarın. Kısık ateşte, sürekli karıştırarak yoğun bir kıvam alana dek pişirin.

İrmik pişince ocaktan alın, servis kaselerine paylaşın.

Pakmaya Karamelli Puding'i, sütü ve Pakmaya Bitter Pul Çikolata'yı tencereye aktarın. Sürekli karıştırarak, yoğun bir kıvam elde edene dek pişirin. Ocaktan alın.

Pudingi irmik tatlısının üzerine dökün. Buzdolabında birkaç saat beklettikten sonra isteğe göre taze çilekle süsleyip servise hazır edin.

