



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAHVELİ VE NANELİ PUDİNG

2 paket Pakmaya Çikolatalı Naneli Puding  
5 su bardağı (1 litre) süt  
1 tatlı kaşığı Türk Kahvesi  
80 gr Pakmaya Bitter Pul Çikolata  
Bisküvisi için:  
1 paket Pakmaya Karamelli Puding  
125 gr margarin (oda ısısında yumuşamış)  
3 yemek kaşığı sıvıyağ  
1 yumurta  
1 çay bardağı (45-50 g) Pakmaya Mısır Nişastası  
1 paket Pakmaya Kabartma Tozu  
3 su bardağı (300 g) un

Bisküvi için tüm malzemeyi hamur yoğurma kabına alın. Pürüzsüz ve yumuşak kıvamlı bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Her parçayı avucunuzun içinde silindir şekline getirin. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak dizip, üzerlerini hafifçe bastırın.

Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında, 20-25 dakika pişirin.

Puding için tüm malzemeyi tencereye aktarın. Sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelene dek pişirin.

Pudingi ocaktan alın, servis kaselerine paylaşın. Nar taneleri ve bisküvi ile birlikte servis yapın.

