



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU BİSKÜVİ KIRINTILI KARAMELLİ PUDİNG

paket Pakmaya Karamelli Puding

2.5 su bardağı süt (500 ml)

1 paket kakaolu bisküvi

4 orta boy çilek

4 frambuaz

1 çay kaşığı bal

Ayrıca:

4 taze çilek (süslemek için)

Pakmaya Karamelli Puding ve sütü tencereye aktarın. Kısık ateşte, sürekli karıştırarak yoğun bir kıvam elde edene kadar pişirin.

Pudingi ocaktan alın. 2 çilek ve frambuazı ekleyin. Mikser yardımı ile çırpıp soğutun.

Çilekleri dilimleyip bir yüzeyine bal sürüp fotoğrafta gördüğünüz gibi bardakların iç tarafına yapıştırın.

Mutfak robotunda iyice un haline gelmiş kakaolu bisküvinin yarısını küçük servis bardaklarına yarısını paylaşın. Üzerine orman meyvesi ile tatlandırmanız pudingi paylaşın.

En son kalan bisküvi kırıntısını serpin. Buzdolabında soğuttuktan sonra taze çilekle süsleyip servise hazır edin.

Servis yapmadan birkaç dakika önce vanilyalı dondurmaya ekleyin.

Nar taneleri ve taze çilekle süsleyip hemen servis yapın.

