



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

KARAMEL PUDİNGLİ PRATİK TATLI

2 paket Pakmaya Karamelli Puding
4 su bardağı (400 ml) süt
1 kutu (200 g) labne peyniri
1 tatlı kaşığı toz kahve
2 yemek kaşığı (10 g) Pakmaya Kakao
10-12 adet taze yaban mersini
Nane yaprakları
1 yemek kaşığı file badem

Pudingleri, sütü ve kahveyi tencereye aktarın. Sürekli karıştırarak yoğun muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin.

Önceden çırpılmış labneyi ilave edin. Çırpma teliyle iyice karıştırın.

Karışımı servis bardaklarına paylaşın. Buzdolabında 1 saat bekletin.

Servis yapmadan birkaç dakika kadar önce üzerine kakao serpin, yaban mersini, taze nane yaprakları ve file badem ile süsleyin.

