



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAT KAT KUP

<https://www.droetker.com.tr>

- 5 adet elma
- 1 ay bardađı toz Őeker
- 1 ay kaŐıđı toz tarçın
- 1 limon kabuđu rendesi
- 3 yemek kaŐıđı limon suyu
- 2,5 su bardađı elma suyu
- 1 poŐet Dr. Oetker Vanilyalı Puding
- 1 su bardağı Dr. Oetker Vitalis Multi Meyveli ıtır Msli
- 1 poŐet Dr. Oetker Vanilyalı Puding
- 3,5 su bardađı süt

Elmaların kabuklarını soyup rendeleyin. zerine toz Őeker, tarçın, limon kabuğu rendesi, limon suyu, ve 2 su bardağı elma suyu ilave edin, arada karıŐtırarak orta ateŐte 10 dakika piŐirin. Ocaktan alıp soğutun ve mutfak robotunda pre haline getirin.

1 poŐet pudingi bir kaba boŐaltın ve kalan yarım su bardağı elma suyunu ilave edin. İyice karıŐtırın ve hazırladığınız elma püresine ilave edin. Orta ateŐte karıŐtırarak piŐirin. Kaynamaya baŐlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha piŐirmeye devam edin. Ocaktan alıp 5 dakika soğutun ve 7-8 adet kupa paylaŐtırın. Üzerlerine meyveli msliyi paylaŐtırın.

3,5 su bardağı sütü bir tencereye boŐaltın, üzerine ikinci puding poŐetini ilave edin ve orta ateŐte karıŐtırarak piŐirin. Kaynamaya baŐladıđında ocağı kısın ve 2-3 dakika daha piŐirmeye devam edin. Ocaktan alın ve kupa lardaki meyveli msli lerin üzerine paylaŐtırın. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın, 1-2 saat bekletin ve servis yapın.

