



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI VANİLYALI PUDİNGLİ KAT KAT KUP

½ paket Pakmaya Vanilyalı Puding
1,5 su bardağından biraz az süt (350 ml)
150 gr labne peyniri
½ su bardağı krema, çırpılmış (100 ml)
350 gr kayısı, çekirdekleri çıkarılmış
1 çorba kaşığı limon suyu
2 çorba kaşığı toz şeker (30 gr)
50 gr badem
2 çorba kaşığı bal (30 gr)
4 adet savoyer bisküvi

Kayısıları doğrayıp şeker, badem likörü ve limon suyu ile birlikte tencereye koyun. Kaynadıktan sonra birkaç dakika pişirip ocaktan alın, soğumaya bırakın. Pakmaya Vanilyalı Pudingi 350 ml sütle pişirin. Ateşten alıp labneyi ekleyin ve karıştırın. Soğuduktan sonra çırpılmış kremaya da ilave edip karıştırın. Bademleri balla birlikte birkaç dakika pişirin. Ocaktan alıp tek tek yağlı kağıt üstüne dizin. Savoyerleri kup bardaklarınızın dibine yerleştirin. Kayıslardan biraz ayırıp savoyerlerin üstüne kayısıları pay edin, bademlerden serpiştirin. Pudingli karışımı da bademlerin üzerine ekleyip kalan bademler ve kayıslarla süsleyin. Buzdolabında en az 2 saat soğutup servis edin.

