



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KAYISILI VE KAKAOLU PUDİNG

4 su bardağı soğuk süt
1 paket Tukaş Kakaolu Puding
1 yemek kaşığı hindistancevizi
6 adet kayısı

Sütü bir tencereye alıp, Tukaş Kakaolu Puding'i ilave edip, sürekli karıştırarak, orta ateşte pişirin. Yuvarlak 4 servis kasesini suyla ıslatıp, pişirdiğiniz pudingi eşit olarak kaselere paylaşın. Oda sıcaklığında ılımaya bırakın. Daha sonra buzdolabında soğutun. Dilimlediğiniz kayisıları yağsız ve susuz olarak bir tavada yumuşayınca kadar soteleyin. Pudingi kaselerden daha geniş ve derince servis tabaklarına ters çevirip, çıkarın. Yanlarına kayısı dilimlerini ekleyip, üzerini de hindistancevizi ile süsleyin. Soğuk olarak servis yapın.
