



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEDİDİLİ BİSKÜVİLİ ÇİLEKLİ PUDİNG

2 paket Bizim Mutfak Çilekli Puding

5 su bardağı süt

200 ml krema

10 adet kedidili bisküvisi

Ayrıca:

1 paket Bizim Mutfak Krem Şanti

1 su bardağı soğuk süt

Çilekli Puding

Krem şanti ile soğuk sütü mikser yardımı ile katılaşıncaya kadar çırpın. Karışımı sıkma ucu takılı torbaya aktarın. Pudingi hazırlayana kadar buzdolabında bekletin.

Bizim Mutfak Çilekli Puding'i ve sütü tencereye aktarın. Kısık ateşte, sürekli karıştırarak yoğun bir kıvam elde edene kadar pişirin.

Kremayı mikser veya çırpıcıyla iyice çırpıp kenara alın.

Pudingi ocaktan alın. Çırpma teli ile çırpıp ılıtın. İlininca çırpıtığınız kremayı ilave edin. Tüm malzemeyi birbirine yedirin.

Hazırladığınız kremalı pudingi ikiye kırılmış kedidili bisküvilerinin olduğu cam kabın içine aktarın.

Pudingi buzdolabına alın. Servisten önce üzerine krem şanti sıkın. Dilimlenmiş çilek ile süsleyip, hemen servis yapın.

