



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEDİDİLLİ BİSKÜVİLİ KARAMELLİ PUDİNG

2 paket Pakmaya Karamelli Puding

5 su bardağı süt

200 ml Pakmaya ŞefKrema

10 adet kedidili bisküvisi

Ayrıca:

1 paket Pakmaya Krem Şanti

1 su bardağı soğuk süt

2 orta boy şeftali

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

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

Pudingi ocaktan alın. Çırpma teli ile çırpıp ılıtın. Ilınınca önceden 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 şeftali ile süsleyin. Hemen servis yapın.

