



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURUYEMİŐLİ VE ŐEFTALİLİ KARAMELLİ PUDİNG

1 paket Pakmaya Karamelli Puding

2.5 su bardađı süt

1 kase kuru yemiŐ karıŐımı (fındık, antepfıŐtıđı iči, ceviz, kuru üzüm, kuru kayısı, badem)

1 ıay kaŐıđı tarıın

1 Őeftali

Kuru yemiŐleri küçük küçük doğrayıp yağsız olarak tavada kavurun. Ocaktan alın, tarıın ekleyip harmanlayın. Pakmaya Karamelli Puding'i ve sütü tencereye aktarın. Kısık ateŐte, sürekli karıŐtırarak yoğun bir kıvam elde edene kadar piŐirin.

Pudingi ocaktan alın. Servis kaselerine önce kuru yemiŐli karıŐımdan dökün, sonra da pudingi aktarın.

Pudingi servis etmeden önce üzerini kuru yemiŐ karıŐımı ve dilimlenmiŐ Őeftali ile süsleyin. Hemen servis yapın.

