



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVE SULU PUDİNGLİ KÜP

2 paket Vanilyalı Puding
3 su bardağı (600 ml) süt
3 su bardağı (600 ml) vişne suyu
8 adet (50 g) pötibör bisküvi
1 paket (40 g) fındıklı krokan

Bisküvile ve krokanı döverek ufaladıktan sonra, bir kap içerisinde karıştırın. 3 su bardağı vişne suyu ve 1 paket pudingi bir tencereye koyun ve ocakta karıştırarak pişirin. Kaynama başlayınca ocağı kısın ve 3 dakija daha pişirmeye devam edin. Süre sonunda ocaktan alın ve küp bardaklarına yarıya kadar koyun. Üzerine hazırlanan krokan bisküvi karışımının yarısını paylaşdırın. Diğer bir tencereye 3 su bardağı süt ve diğer pudingi koyun, ocakta karıştırarak pişirin. Kaynama başlayınca ocağı kısın ve 3 dakika pişirmeye devam edin. Süre sonunda ocaktan alın ve küp bardaklarına paylaşdırın. Üzerine kalan krokan bisküvi karışımı ile süsleyin. Buzdolabında 1-2 saat belettikten sonra servis yapın.