



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## MISIR GEVREKLİ PUDİNG

### MALZEMELER (3 KİŞİLİK)

1 paket muzlu puding

2 su bardağı süt

Yarım paket krem şanti

Yarım su bardağı soğuk süt

1 kase mısır gevreği

1 adet muz

1 çorba kaşığı dövülmüş karamelli şeker

2 kaşık kıyılmış fındık

### ÜZERİNE:

1 çorba kaşığı rendelenmiş sütlü çikolata

Kıyılmış fındık

Sütü tencereye aktaralım. Üzerine muzlu pudingi ekleyelim. Tahta bir kaşıkla sürekli karıştıralım. Koyulaşana dek pişirip, tencereyi ateşten alalım. Sonra krem şanti ile soğuk sütü ekleyelim ve katılaşana dek çırpalım. Buzdolabında yarım saat bekletelim. Hafifçe ılınmış olan muzlu pudinge, mısır gevreğini ekleyelim. İyice karıştıralım. İsteddiğimiz bir kalıbı alüminyum folyo ile kaplayalım. Mısır gevrekli pudingin yarısını kalıba dolduralım. Üzerine muz dilimlerini yerleştirelim. Havanda iri şekilde dövülmüş karamelli şekeri, muzların üzerine serpeyim. 2 çorba kaşığı kıyılmış fındığı ekleyelim, kalan mısır gevrekli pudingi ekleyelim. Üzerini bir kaşığın tersiyle düzeltelim. Kalıbı buzluğa koyalım. Yarım saat bekletelim. Sonra, folyo yardımı ile tatlıyı kalıbı içinden çıkaralım. Ters yüz ederek, düz bir tabağa alalım. Üzerine rendelenmiş sütlü çikolata ve kıyılmış fındık serpererek servis yapalım.