



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR GEVREKLİ TÜRK KAHVELİ PUDİNG

- 1 paket Türk Kahveli Puding
- 2.5 su bardağı süt
- 50 g Pakmaya Bitter Pul Çikolata
- 2 yemek kaşığı sade mısır gevreği
- 2 tatlı kaşığı fıstık ezmesi
- 1 tatlı kaşığı badem kırığı
- 1 çay kaşığı toz antep fıstığı
- 2 çay kaşığı chia tohumu

Pakmaya Türk Kahveli Pudingi ve sütü tencereye aktarın. Kısık ateşte, sürekli karıştırarak yoğun bir kıvam elde edene kadar pişirin.

Pudingi ocaktan alın. Servis kaselerine paylaştırıp buzdolabında soğutun.

Pakmaya Bitter Pul Çikolata'yı benmari usulü eritip sade mısır gevreği, badem kırığı ve fıstık ezmesi ile birlikte karıştırın.

Pudingi servis etmeden önce, üzerine çikolatalı ve fıstık ezmeli mısır gevreğini serpin. En son toz Antep fıstığı ve chia tohumunu da serpip hemen servis yapın.

