



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MÜSLİLİ PUDİNG KUP

<https://www.droetker.com.tr>

Müslili karışım:

1,5 su bardağı Dr. Oetker Vitalis Multi Meyveli Çıtır Müsli

1 yemek kaşığı un

25 g eritilmiş tereyağı

3 yemek kaşığı bal

Dolgu:

1 su bardağı çekirdeksiz vişne

1 yemek kaşığı toz şeker

1 limon kabuğu rendesi

Puding için:

1 poşet Dr. Oetker Kakaolu Puding

3,5 su bardağı süt

25x25 cm boyutlarında pişirme kağıdı kesin ve fırın tepsisine serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Müsli, un, eritilmiş tereyağı ve balı bir kaba alın. Kaşık ile iyice karıştırın. Karışımı pişirme kağıdının üzerine alıp kaşığın tersi ile bastırarak yayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 15 dakika

Fırından çıkarın. Pişirme kağıdı ile birlikte tepsiden alın ve soğumaya bırakın. Soğuyunca bıçak yardımı ile küçük parçalara bölün.

Vişne, toz şeker ve limon kabuğu rendesini küçük bir tencereye alın ve orta ateşte arada karıştırarak kaynatın.

Vişneler suyunu çekinceye kadar pişirin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Sütü tencereye alın ve üzerine puding poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp aralara müslili parçalardan ve vişne taneleri koyarak kupağa doldurun. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 2 saat bekletin.

Kupaların üzerlerini müsli parçaları ve vişne taneleri ile süsleyip servis yapın.



