



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MUZLU KARAMELLİ PUDİNG

1 paket kakaolu puding  
3 su bardağı süt  
4 adet muz  
3 dilim kakaolu kek  
Karamel için:  
1 çay bardağı tozşeker  
1 çay bardağı soğuk su  
Süslemek için:  
Hindistancevizi

Bir tencereye süt ve pudingi alın. Kısık ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Puding koyulaşınca altını kapatıp soğuması için kenara alın. Arasına karıştırarak 5 dakika kadar soğutun. Kekleri elinizde ufalayıp pudinge karıştırın. 2 adet muz dilimleyip malzemeye ilave edin. Karışımı kurlara ya da dilediğiniz kurlara pay edin. Süsleme işlemi için kurların ağız kısmında 2 parmak kadar mesafe bırakın. Karamel için tozşekerini bir tavaya koyup ocağa oturtun ve yine arasına karıştırarak eritin. Tamamen eriyip kahverengi bir renk aldığı anda kenara alın. Soğuk suyu üstüne dökün. Ocağa oturtun ve yine arasına karıştırıp soğuk su yüzünden sertleşen tozşekerin erimesini sağlayın. Kalan muzları soyup dilimleyin. Kurların üzerini kalan 2 adet muz ve hindistancevizi ile süsleyin. En üstte karamel gezdirip servis yapın.



