



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU VE HAŞHAŞ TOHURLU PUDİNG

- 1 paket Pakmaya Muzlu Puding
- 3 su bardağı süt
- 2 çorba kaşığı krema
- 1 paket Pakmaya Meyveli Sos (Orman meyveli)
- 1 su bardağı su (200 ml)
- 1 çorba kaşığı haşhaş tohumu

Pakmaya Muzlu Puding'i tencereye aktarın. Sütü üzerine dökün. Orta ateşte, muhallebi kıvamına gelene dek pişirin. Ocaktan alın, önceden çırpılmış kremayı ekleyin. Tekrar karıştırın. Pudinge en son haşhaş tohumu ilave edin. Karıştırıp servis bardaklarına paylaşın. Üzeri için Pakmaya Meyveli Sos'u su ile karıştırın. Orta ateşte sos kıvamına gelene dek pişirin. Ocaktan alın, soğuyunca muzlu ve haşhaş tohumlu pudinglerin üzerine yayın. Soğuk soğuk servis yapın.

