



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NARLI PUDİNGLİ TADIMLIKLAR

2 paket Pakmaya Narlı Puding
4 su bardağı süt
1 yemek kaşığı Pakmaya Mısır Nişastası
2-3 yemek kaşığı renkli pepito şekerlemeleri

Pakmaya Narlı Pudingleri, sütü ve Pakmaya Mısır Nişastasını tencereye aktarın. Sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelene dek pişirin. Puding pişince ocaktan alın. Ortalama 25x30 cm'lik dikdörtgen bir kaba dökün. Buzdolabında birkaç saat bekletin. Buzdolabında beklettiğiniz pudingi alın. İstedığınız boyutlarda dilimleyip pepito şekerlemelerine buladıktan sonra servis yapın.

Not: Aklınızda bulunsun: Pepito şekerlemelerini kullanmak istemiyorsanız ince çekilmiş antepfıstığı, badem, ceviz ve fındık içi gibi doğal ürünlere de bulayabilirsiniz.

