



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NEŞELİ BULMACA

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

1 poşet Dr. Oetker Kakaolu Puding  
3 su bardağı süt  
25 g margarin  
1 çay bardağı iri kırılmış kabuksuz badem  
Süslemek için:  
40 g beyaz çikolata  
1 paket Dr. Oetker Süsleme Glazürü  
4 - 5 adet renkli ip şekerlemeler

Sütü bir tencereye boşaltın, üzerine kakao&apos;lu puding poşetini ilave edin. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın, margarini ilave edin ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp su ile hafif ıslatılmış 3-4 kaseye, aralara badem parçaları koyarak paylaşın. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 2-3 saat bekletin.

Pişirme kağıdı üzerine kurşun kalem ile değişik deniz hayvanları çizin ve kalem izinin çikolataya bulaşmaması için pişirme kağıdını ters çevirin. Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Erimiş çikolatayı çizdiğiniz şekillerin üzerine yayın. Buzdolabında donuncaya kadar bekletin.

Dikdörtgen bir servis tabağına kasedeki pudingleri ters çevirin. Çikolatadan hazırladığınız hayvan şekillerinin üzerine süsleme glazürü tüpleri ile isimler yazın.

Hayvan şekilli çikolataları servis tabağına yerleştirin. İp şekerlemeler ile pudingler ve çikolatalar arasında labirent yollar yapın.

