



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ORMAN MEYVELİ BADEMLİ KUP

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

Puding için:

1 poşet Dr. Oetker Orman Meyveli Puding

2 su bardağı süt

1,5 su bardağı yoğurt

Bademli karışım:

1,5 su bardağı kabuksuz badem

1 yemek kaşığı bal

2 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

2 su bardağı sütü tencereye alıp üzerine pudingi ilave edin. Orta ısıdaki ocakta karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Yoğurdu süzgece alın ve karıştırmadan suyunun süzülmesini bekleyin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Bademleri mutfak robotuna alın. Üzerine bal, tereyağı ve şekerli vanilin ekleyip öğütün. Karışımı fırın tepsisine yayın ve kızarıncaya kadar pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 9 - 10 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Soğuyan pudingi çırpma kabına alın, üzerine yoğurdu ilave edin ve mikserin düşük devrinde 1-2 dakika pürüzsüz bir yapı elde edinceye kadar çırpın. Soğuyan bademli karışımı eliniz ile ufalayın. Hazırladığınız pudingi aralara bademli karışım koyarak kuplara doldurun. Buzdolabında 25-30 dakika bekletin ve servis yapın.

