



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ORMAN MEYVELİ KAKAOLU PUDİNG

- 1 paket Pakmaya Kakaolu Puding
- 2.5 su bardağı süt
- 8-10 taze dut
- 1 yemek kaşığı nar tanesi
- 8-10 frambuaz
- 2 tatlı kaşığı Pakmaya Bitter Parça Çikolata
- 1 tatlı kaşığı file badem
- 3-4 yaprak taze nane

Pakmaya Kakaolu Pudingi ve sütü tencereye aktarın. Kısık ateşte, sürekli karıştırarak yoğun bir kıvam elde edene kadar pişirin.

Pudingi ocaktan alın ve servis kaselerine paylaşın. İlininca buzdolabına aktarıp soğutun.

Pudingi servis etmeden önce üzerini taze meyveler, file badem, Pakmaya Bitter Parça Çikolata ve taze nane yaprakları ile süsleyin.

