



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ORMAN MEYVELİ VE ÇİKOLATALI TATLI

1 paket Pakmaya Güllü Puding
2 su bardağı süt
1 çay bardağı ahududu
1 paket Pakmaya Bitter Pul Çikolata
Kiraz şekerlemesi (üzerini süslemek için)

Puding ile sütü tencereye aktarın. Yoğun bir kıvam elde edinceye kadar pişirin. Ocaktan alın. Arada bir mikserle çırparak ılınmasını sağlayın.
Ahududuyu blender ile ezin.
Puding ile ahududu püresini hafifçe karıştırıp servis bardaklarına aktarın. Buzdolabında soğutun.
Pakmaya Bitter Pul Çikolata'yı benmari usulü eritin. Çikolatalar eriyince orman meyveli pudingin üzerine dökün, hemen servis yapın.

