



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANCARLI PUDİNG

1 litre pancar suyu (tuzsuz)
100 gr toz şeker
2 paket vanılyalı puding
250 gr frambuaz
1 tutam tarçın
1 tutam karanfil
Yeteri kadar süslemek için ekstra ahududu
Yeteri kadar krema

Tencereye pancar suyumuzu koyalım başka bir kap içerisine de toz şekeri ve pudingleri koyalım.

Tenceredeki pancar suyundan bir miktar puding ve şekerin üzerine alalım.

Puding tozunu ve şekeri birleştirip karıştırarak eritelim.

Tenceremiz kaynamaya başlamadan evvel içerisine dondurulmuş yada taze frambuazı koyalım içersine karanfil ve tarçınımızı da ekleyelim, kaynamaya bırakalım. Kaynayınca erittiğimiz puding karışımı ilave edelim devamlı karıştırmayı unutmayın.

Kaynamaya başladıktan sonra, yaklaşık iki dakika daha kaynatın

Hazırlanan pudingimizi kaselerimize paylaştıralım. kaseleri önce ıslatırsanız puding daha kolay çıkar kaseden.

Buzdolabında yaklaşık 3-4 saat dinlendirin.

Servis tabaklarına ters çevirip çırpılmış krema ve frambuaz ile dilediğiniz gibi süsleyin.
