



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PUDİNG SOSLU MUHALLEBİ

Malzemeler

- 2 su bardağı süt
- 1 su bardağı su
- 1 paket Tukaş Fındıklı Kakaolu Puding
- 1 paket Tukaş Sakızlı Muhallebi
- 3 su bardağı süt

Hazırlanışı

3 bardak soğuk süte 1 poşet sakızlı muhallebiyi boşaltıp, koyulaşınca dek karıştırıp, pişirin.

Muhallebiyi ıslatılmış tepsiye boşaltıp, yayın ve soğumaya bırakın.

2 su bardağı süt ile 1 su bardağı suyu bir tencerede karıştırın. İçine 1 paket fındıklı kakaolu pudingi boşaltıp, orta ateşte sürekli karıştırıp, pişirin.

Muhallebiyi kare kare dilimleyip, servis tabaklarına alın. Üzerine fındıklı kakaolu pudingi döküp, servis yapın.