



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PUDİNGLE YAZ GÜLLACI

Pakmaya Vanilyalı Puding
2 Su Bardağı Süt (400ml)
1 Paket Pakmaya Krem Şanti
Güllaç için
Güllaç Yaprakları (400g)
½ Su Bardağı Süt
2 Yemek Kaşığı Gülsuyu
2-3 Yemek Kaşığı Ceviz ve Antep Fıstığı Kırığı

Pakmaya Vanilyalı Pudingi süt ile paketteki tarife uygun olarak pişirip, ılımaya bırakın. Ilınan pudingi Pakmaya Krem Şanti toz hali ile çırparak puding kreması elde edin. Bir tepsiye güllaç yapraklarının yarısını süt ve gülsuyu ile de ıslatarak serin. Üzerine krema karışımını dökün. En üste, kalan yaprakları serip, üzerine tekrar süt ve bol gülsuyu gezdirin. En üste ceviz ve antep fıstığı kırıkları serpiştirip buzdolabına kaldırın. Soğuk servis edin.

