



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUDİNGLİ ELMA TATLISI

4 elma
4 çorba kaşığı toz şeker
1 çay bardağı limon suyu
1 limonun rendelenmiş kabuğu
1 paket Tukaş Parça Çikolatalı Puding
3 su bardağı süt

Elmaların ortasındaki çekirdekli kısmı bir sebze oyacağı yardımıyla çıkarın. Kabuklarını soyup, elmaları ince halkalar halinde dilimleyin.

Limonlu suya yatırıp, bekletin.

Tukaş Çikolatalı Puding'i paket üzerindeki tarife göre pişirin.

Elma dilimlerini limonlu sudan çıkarıp, geniş bir tavaya alın. Üzerine toz şeker serpip, orta ateşte 5 dakika kısık ateşte pişirin.

Dikdörtgen veya kare şeklinde derince kaba bir sıra elma dilimi dizip, üzerine bir kat çikolatalı puding gezdirin.

Malzeme bitinceye kadar aynı işlemi tekrarlayın.

Rendelenmiş limon kabuklarını üzerine serpip, buzdolabına alın.

Soğuk olarak servis yapın.