



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PUDİNGLİ ELMALI KUP

<https://www.droetker.com.tr>

Puding için:

1 poşet Dr. Oetker Çikolatalı Bademli Puding

1 su bardağı süt

1 su bardağı krema

Dolgu:

1 adet elma

2 - 3 tatlı kaşığı toz şeker

0,5 çay bardağı su

1 su bardağı yaprak badem

Süt ve kremayı tencereye alın. Üzerine pudingi ilave edip orta ısıdaki ocakta karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 1-2 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Süre sonunda ocaktan alın ve kabuk tutmaması için yavaşça karıştırarak soğutun.

Elmayı iyice yıkayın ve ortadan ikiye kesin. Üst süslemede kullanmak için kesik kısımlarından 3-4 ince dilim elma kesin. Kalan elmaları tekrar ortadan ikiye kesin ve ince dilimleyin. Yapışmaz yüzeyli tavaya alın, üzerlerine toz şeker ve suyu ilave edip yumuşayınca kadar pişirin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Yaprak bademleri tavaya alın. Orta ısıdaki ocakta pembeleşinceye kadar kavurun.

Pudingin yarısını kurlara paylaşın. Bademlerin yarısını koyun ve küçük elma dilimlerini sıralayın. Kalan bademleri, onların üzerine de kalan pudingi paylaşın. Buzdolabında yaklaşık 1 saat bekletip elma dilimleri ile süsleyin ve servis yapın.

