



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PUDİNGLİ KEŞKÜL

Keşkül için:

1 paket Pakmaya Keşkül

750 ml süt

Puding için:

1 paket Pakmaya Bitter Çikolatalı Puding

500 ml süt

Üzeri için:

Antep Fıstığı krokan

Pakmaya Bitter Çikolatalı Puding için sütü bir tencereye aktarın, üzerine paketin tamamını dökün. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ateşi kısıp birkaç dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alın, ılınınca servis kaselerinin yarısına paylaşırın.

Pakmaya Keşkül için sütü bir tencereye aktarın, üzerine paketin tamamını dökün. Orta ateşte, sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ateşi kısıp birkaç dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alın, ılınınca pudinglerin üzerine paylaşırın.

Üzeri için isteğe göre Antep Fıstığı krokan ile süsleyerek soğuk soğuk servis yapın.

