



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PUDİNGLİ KRUASAN

1 paket Tukaş Beyaz Damla Çikolatalı Böğürtlen Aromalı Puding
3 su bardağı süt
8-10 kare milföy
1 yumurta sarısı

Tukaş Beyaz Damla Çikolatalı Böğürtlen Aromalı Pudingli paket üzerindeki tarife göre sütle pişirin. Arada bir karıştırarak soğutun. Fırını 180 dereceye ayarlayıp, ısıtın. Milföy hamurlarını merdane ile biraz incelterek açın. Ortalarına soğuyan pudingi paylaşırıp, rulo yaparak sarın. Uçlarını hafifçe kıvrarak, kruasanları hazırlayın. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp, yağlanmış fırın tepsisine dizin. Sıcak fırına verip, 15 dakika pişirin. Ilık veya soğuk olarak servis yapın.

[ML® Pudingli Çörek için tıklayın](#)
