



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PUDİNGLİ MEYVE TATLISI

1 paket vanilyalı pudıng  
3.5 su bardağı süt  
4 top çikolatalı dondurma  
7-8 adet çilek  
10 adet siyah üzüm tanesi  
50 gr. antepfıstıklı krokan  
Sosu için:  
1 paket bitter çikolata  
3 çorba kaşığı krema  
1 tatlı kaşığı neskafe

Pudingi koyulaşana kadar pişirin. Sos için, küçük parçalara böldüğünüz çikolata ve kremayı bir kaba alıp, neskafeyi ekleyin. Ağır ateşte karıştırarak pişirin. Kapların en altına birer top dondurma koyun. İkiye böldüğünüz çilek ve üzümü üstüne yerleştirin. Küçük parçalara böldüğünüz krokanı üstüne serpin. Pudingi de kaplara paylaşın. Üzerine çikolatalı sostan gezdirin. Çilek, üzüm ve nane yapraklarıyla süsleyin.