



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUDİNGLİ MOZAIK PASTA

1 paket Bizim Mutfak Çikolatalı Puding

2.5 su bardağı süt

1 adet portakal kabuğu rendesi

1 yemek kaşığı tereyağı

1 paket yulafli bisküvi

1 avuç antepfıstığı

Servis için:

1 paket Bizim Mutfak Çikolatalı Sos

2,5 su bardağı süt

5-6 adet çilek

Antep fıstığı

Çikolatalı Puding

Çikolatalı Sos

Pudingli Mozaik Pasta tarifi için ; bir sos tenceresine Bizim Mutfak Çikolatalı Puding, süt ve portakal kabuğu rendesini alın ve karıştırarak kaynayana kadar pişirin. Kaynayıp ilk sıcaklığı çıktıktan sonra tereyağı ilave ederek karıştırın.

Yulafli bisküvileri elinizle iri parçalar halinde ufalayarak bir karıştırma kasesine alın. Üzerine soğumuş puding ve file antepfıstığını ilave ederek karıştırın.

Hazırladığınız harcı streç film serili kalıba alın ve en az 6 saat dondurun.

Servis için Bizim Mutfak Çikolatalı Sos'u paket talimatlarına göre pişirerek soğutun.

Dondurduğunuz pastayı ters çevirerek servis tabağına alın.

Soğuttuğunuz çikolatalı sosu üzerinde gezdirip Antep fıstığı ve çilek dilimleri ile servis edin. Pudingli Mozaik Pasta hazır.

