



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUDİNGLİ PARFE

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

1 poşet Dr. Oetker Tavukgöğsü
2,5 su bardağı süt
25 g margarin
1 poşet Dr. Oetker Bitter Çikolatalı Puding
2,5 su bardağı süt
1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
0,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
0,5 çay bardağı fındık kırığı
1 su bardağı ahududu
Kalıp:
Dikdörtgen kek kalıbı (11x25 cm)

2,5 su bardağı sütü tencereye alın ve üzerine tavukgöğsü poşetini ilave edin. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp margarinini ilave edin ve 3-4 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

2,5 su bardağı sütü tencereye alın ve üzerine puding poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan aldıktan sonra arada karıştırarak 10-15 dakika soğutun.

Yarım su bardağı soğuk sütü çırpma kabına alın. Üzerine krem şanti poşetini boşaltıp mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 2-3 dakika çırpın.

Krem şantinin yarısını pudingin üzerine ekleyin. Mikserin orta devrinde 2 dakika çırpın. Kalıbın içine streç film serin. Hazırladığınız pudingi kalıba dökün.

Soğuyan tavukgöğsünü mikserin orta devrinde 1 dakika çırpın. Üzerine kalan krem şantiyi ekleyip 2 dakika daha çırpın. Üzerine fındık kırığı ve ahududuyu ilave edip kaşık ile yavaşça karıştırın. Kalıptaki pudingin üzerine uzunlamasına orta kısma dökün ve düzeltin. Üzerini streç film ile kapatıp buzdolabının dondurucu bölümünde 5-6 saat bekletin.

Tatlıyı dondurucudan çıkarıp 5 dakika bekletin ve ters çevirerek kalıptan çıkarın. Streç filmi çıkarıp arzuya göre krem şanti ve ahududu ile süsleyin ve dilimleyerek servis yapın.



