



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUDİNGLİ PEKSİMET TATLISI

1 paket tuzsuz peksimet

Şerbeti için:

2 su bardağı su

2 su bardağı toz şeker

Üzeri için:

1 paket vanilyalı puding (Farklı çeşitler de kullanabilirsiniz)

Pudingi pişirmek için süt

Kakao

Tatlının şerbeti için su ve şeker tencerede kaynatın.

Peksimet dilimlerini köşeli fırın kabına dizip şerbeti üzerine dökün.

Peksimetler şerbeti çekerken vanilyalı pudingi paketin üzerinde belirtilen tarife göre hazırlayın.

Pişen pudingi dilimlerin üzerine dökün. (Dilerseniz peksimet-puding-peksimet-puding şeklinde dört kat da yapabilirsiniz.)

Tatlının üzerine kakao serpin.

Tatlıyı buzdolabına kaldırıp 3-4 saat soğuttuktan sonra dilimleyip servis edin.

