



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PUDİNGLİ PRATİK KEK

1 paket Pakmaya Türk Kahveli Puding  
2 su bardağı süt  
1 büyük kase ufalanmış kek kırıntısı  
1 paket Pakmaya Bitter Parça Çikolata  
1 çorba kaşığı portakal suyu  
Taze yaban mersini

Pakmaya Türk Kahveli Puding'i 2 bardak sütle birlikte yoğun bir kıvam elde edinceye kadar pişirin. Ocaktan alın, oda ısısında arada bir çırparak soğutun.

Kek kırıntılarını, portakal suyunu ve benmari usulü erittiğiniz Pakmaya Bitter Parça Çikolata'yı hamur kıvamında karıştırın.

Hazırladığınız karışımı küçük dikdörtgen kek kalıplarına paylaşırın, ortasına puding dolacak şekilde kaşıkla bastırarak boşluklar oluşturun.

Pudingi bu boşluklara doldurun.

İsteğe göre taze yaban mersini ile süsleyip servis yapın.

