



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

PUDİNGLİ TATLI

1 su bardağı vişne suyu
3 çorba kaşığı mısır nişastası
3 çorba kaşığı tozşeker
1,5 çorba kaşığı oralet
2,5 su bardağı su
1 paket kakaolu puding
1 paket vanilyalı puding

Öncelikle vişne suyunu 1 çorba kaşığı mısır nişastası ve 1 çorba kaşığı tozşeker ile sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin.

Buz kalıplarına paylaşın ve dondurun.

Diğer tarafta bir tencereye 2 çorba kaşığı mısır nişastası, 2 çorba kaşığı tozşeker ve bir buçuk çorba kaşığı oraleti alın.

Suyu azar azar ilave ederek nişasta ve oraleti ezin.

Ocağın altını yakın ve sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin.

Piştirdiğiniz karışımı kupların dibine 3'er çorba kaşığı paylaşın ve buzdolabında soğutun.

Kakaolu ve vanilyalı pudingi üzerlerindeki tarife göre ayrı ayrı pişirin.

Oraletli muhallebinin üzerine önce kakaolu pudingden sonra da vanilyalı pudingden eşit şekilde paylaşın.

Pudingli tatlıları buzdolabında 2-3 saat soğutun.

En üste dondurulmuş vişneli buz kalıplarından koyun ve soğuk olarak servis yapın.

