



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUDİNGLİ VE BİSKÜVİLİ PASTA

- 1 paket kakaolu pötibör bisküvi
- 1 paket yulafli bisküvi
- 30 gr tereyağı
- 3/4 yemek kaşığı süt
- 1 yemek kaşığı Pakmaya Kakao
- 50 gr iri çekilmiş ceviz içi
- 1 paket Pakmaya Çikolatalı Portakallı Puding
- 450 ml süt
- 1 paket Pakmaya Bitter Parça Çikolata
- 10-12 adet taze çilek

Bisküvileri irice doğrayıp mutfak robotuna aktarın. Sütü, eritilip ılınmış tereyağını ve Pakmaya Kakao'yu ekleyin. Hamur kıvamına gelene dek yoğurun. En son ceviz içini ekleyip elinizle yoğurmaya devam edin. Hamuru büyük boy bir tabağın içine elinizle bastırarak yayın.

Pakmaya Çikolatalı Portakallı Puding'i 450 ml sütle birlikte paket üzerinde verilen tarife göre uygulayın. Ocağın üzerinde tutun. Pütürsüz bir kıvam alınca ocağın üzerinden alın ve içi bisküvi ile kaplanmış kabın içine dökün. Buzdolabında birkaç saat beklettikten sonra isteğe göre doğranmış taze çileklerle süsleyin. Dilimleyip servis yapın.

