



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RENKLİ PUDİNG KUPLARI

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

- 1 paket çilekli puding
- 1 paket fıstıklı puding
- 1 paket muzlu puding
- 1 yemek kaşığı ince çekilmiş Antep fıstığı
- 7.5 su bardağı süt
- Üzeri için:
- 1 paket krem şanti
- 1 çay bardağı süt
- Çilek

Pudingleri ayrı tencerele alıp her birinin üzerine 2.5 su bardağı süt ekleyin. Fıstıklı pudinge toz fıstık ekleyin ve hepsini orta ateşte koyulaşmaya kadar pişirin. Pudingleri sıkma torbasına doldurun. Servis kaselerine ilk önce fıstıklı pudingi sıkarak eşit seviyede paylaşın. Üzerine çilekli pudingi ekleyin. En üste muzlu pudingi paylaşarak oda ısısında soğumaya bırakın. Krem şanti ve sütü mikserle koyulaşmaya kadar çırpın. Pudinglerin üzerine çırpılmış krem şanti ekleyip çilek dilimleri ile süsleyin. Buzdolabında soğuttuktan sonra servis yapın.

