



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAKIZLI PUDİNG PASTASI

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

150 gr. margarin
4 su bardağı süt
1 su bardağı un
1 su bardağı şeker
1 paket vanilya
1 parça damla sakızı (mercimek kadar)
1 paket kakaolu bisküvi
1/2 su bardağı fındık (iri dövülmüş)

Tencerede yağı eritip unu ekleyelim. Ağır ateşte un hafifçe sararana dek karıştırarak kavuralım. Sütü, dövülmüş damla sakızını, şekeri, vanilyayı, ekleyip ağır ateşte ve sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana dek pişirelim. Kremayı ateşten alıp mikserle 1 dk. çırpalım. Köşeli bir kalıbın içini şeffaf folyo ile kaplayalım. Üzerine sakızlı kremayı yayalım. Kremanın üzerine iri dövülmüş fındıkları serpip buzdolabında soğutalım. Folyonun yan kenarından tutup kıvrarak kremayı folyo ile birlikte rulo yaparak saralım. Puding pastasını buzdolabında birkaç saat beklettikten sonra dilimleyerek servis yapalım.

