



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEVİMLİ AHTAPOT

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

- 1 poşet Dr. Oetker Çikolata Parçalı Puding
- 2 su bardağı süt
- 1 portakal kabuğu rendesi
- 25 g margarin
- Süslemek için:
 - 1 poşet Dr. Oetker Beyaz Çikolatalı Sos
 - 2 su bardağı süt
 - 1 portakal kabuğu rendesi
 - 1 paket Dr. Oetker Süsleme Glazürü

Sütü bir tencereye boşaltın ve üzerine puding poşetini ilave edin. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın. Üzerine margarin ve portakal kabuğu rendesini ilave edip 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp önceden hafifçe ıslatılmış 3-4 adet kaseye paylaşın. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına koyun ve 2-3 saat bekletin. Beyaz çikolatalı sosu hazırlamak için sütü ve portakal kabuğu rendesini bir tencereye alın. Üzerine beyaz çikolatalı sos poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp kabuk tutmaması için arada karıştırarak soğutun ve buzdolabında 1-2 saat bekletin. Soğumuş olan pudingi servis tabağına ters çevirin. Pişirme kağıdından huni hazırlayın, içine beyaz çikolatalı sosu doldurun. Ucunu makas ile kesip pudingin etrafına ahtapot kolları şeklinde sıkın. Süsleme glazürü tüpleri ile ahtapota göz ve ağız yapın.

