



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ İNCİR VE GÜLLÜ PUDİNG

- 1 paket Pakmaya Güllü Puding
- 1 paket Pakmaya Bal Bademli Puding
- 5 su bardağı süt
- İncirli tatlı için:
 - 10 adet kuru incir
 - 5 adet Medine hurması
 - 2 su bardağı süt
 - 1 kahve fincanı ince çekilmiş ceviz içi

Kuru incirleri küçük bir tencereye alın. 2 bardak sütü ekleyin. Kısık ateşte, incirler yumuşayana kadar yaklaşık 20 dakika pişirin.

Yumuşayan incirleri ocaktan alın. İlinınca mutfak robotuna aktarın, çekirdeklerini çıkarttığınız ve zar şeklinde doğradığınız kuru hurmalar ile ceviz içini ekleyin.

Tüm malzeme birbirine iyice karışana kadar ezin.

Hazırladığınız bu karışımı servis kavanozlarına veya kaselerine paylaşın. Buzdolabına aktarıp soğumaya bırakın.

Pakmaya Güllü Puding ve Bal Bademli Puding'i ayrı kaselerde sütle birlikte pişirin. Ocaktan alın, arada bir karıştırarak soğutun.

Pudingleri dekoratif bir şekilde servis kaselerine paylaşın. Buzdolabında soğutup servis yapın.

