



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİN HELVALI PUDİNG

100 gram sade tahin helvası
Yarım ay bardağı süt + 3 su bardağı süt
1 paket vanilyalı puding
Ceviz içi

Helvayı ve yarım çay bardağı sütü mikserle 2 dakika çırpın. Buzdolabında 2 saat bekletin. Vanilya pudingi 3 su bardağı sütle pişirin. Fırına dayanıklı kaplara, üzerlerinde ikişer cm boşluk bırakarak paylaşırın. Üzerlerine helvalı karışımı yayın ve yarım ceviz içi ile süsleyin. Fırın tepsisinin dibine su koyun. Kaseleri içine yerleştirin ve 180 derece fırında üzerleri kızarıncaya kadar pişirin. Ilık veya soğuk olarak servis yapın.

Not: Fırından aldığınız sıcak tatlının üzerine bir top vanilyalı dondurma koyarak da servis edebilirsiniz.