



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TÜRK KAHVELİ PUDİNGLİ PRATİK TİRAMİSU

1 paket Pakmaya Türk Kahveli Puding
2.5 su bardağı süt
100 g labne peyniri
Yarım dilim kakaolu hazır pastaban
1 tatlı kaşığı Pakmaya Kakao
1 dal frenk üzümü (veya çilek de olur)

Pakmaya Türk Kahveli Puding'i ve sütü tencereye aktarın. Kısık ateşte, sürekli karıştırarak yoğun bir kıvam elde edene kadar pişirin.

Pudingi ocaktan alın, ilk sıcaklığı geçene kadar çırpma teliyle çırpın ve labneyi ilave edin. İyice karıştırın.

Servis bardağına dönüşümlü olarak labneli pudingi ve ufalanmış kakaolu pastabanı aktarın.

Buzdolabında soğutun. Servis etmeden önce üzerine kakao serpin, dilerseniz frenk üzümü veya taze çilekle süsleyin.

