



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

TÜRK KAHVELİ VE ÇİKOLATALI PUDİNG

1 paket Pakmaya Türk Kahveli Puding
1 paket Pakmaya Bitter Çikolatalı Puding
5 su bardağı süt
Süslemek için:
1 küçük kase taze çilek

Pakmaya Türk Kahveli Puding ve Bitter Çikolatalı Puding'i ayrı tencerelerde 2,5 su bardağı süt ile yoğun bir kıvam elde edene dek pişirin.

Pudingleri ocaktan alın. Kabuk bağlamadan arada bir çırparak oda ısısında soğutun.

Pudingleri küçük servis bardaklarına iki renk olacak şekilde dekoratif bir şekilde paylaşın. Buzdolabında soğutun.

Pudingleri servis etmeden önce zar şeklinde doğrayıp bardakların üzerine paylaşın. Soğuk servis yapın.

