



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VANİLYA PUDİNGLİ PRATİK PASTA

- 1 paket tost ekmeđi
- 4 su bardađı süt
- 1 paket Tukaş Vanilyalı Puding
- 1 su bardađı portakal suyu
- 1 kase vişne
- 1 dilim portakal ya da mevsim meyvesi

Tukaş Vanilyalı Puding poşetini 4 su bardağı süt ile tencerede koyulaşıncaya kadar pişirin. Portakal suyunu geniş bir tabağa alın. Tost ekmeklerini portakal suyuna batırıp, kare cam tepsiye 1 kat halinde dizin. Üzerine 1 kat puding döküp, tekrar aynı işlemi malzeme bitene kadar uygulayın. Son olarak ekmeklerin üzerine puding yayıp, üzerini vişne taneleri ve 1 dilim portakal (başka bir mevsim meyvesi de olabilir) ile süsleyin. Buzdolabına alıp, soğumaya bırakın. Soğuk olarak servis yapın.