



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## VIŞNE TANELİ PUDİNG

Yarım su bardağı vişne kompostosu

2,5 su bardağı süt

1 paket vanilya aromalı puding

1 paket krem şanti

1 su bardağı vişne tanesi

1,5 su bardağı sütü ve yarım su bardağı vişne kompostosunu tencereye alın, 1 paket pudingi ekleyip orta hararetle ateşte koyulaşana kadar pişirin. Ateşten alıp soğuması için kenara bırakın. 1 su bardağı sütle bir paket krem şantiyi koyulaşana kadar çırpın. Katılaşması için buzdolabında yarım saat bekletin. İstedığınız şekilde bir kaba karışımın yarısını doldurun, vişne tanelerini dizin, kalan karışıma ilave edin, buzlukta 3 saat bekletin. Dondurduktan sonra kalıptan çıkarıp, vişne taneleriyle süsleyerek servis yapın.

---