



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ VE KROKANLI TÜRK KAHVELİ PUDİNG

2 paket Pakmaya Türk Kahveli Puding
4,5 su bardağı süt
1 su dondurulmuş vişne
1 çay kaşığı tarçın
2 paket hazır bademli krokan

Puding için sütle Pakmaya Türk Kahveli Puding'i tencereye aktarın. Kısık ateşte, sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelene dek pişirin. Ocaktan alın, servis bardaklarına aktarın. Dondurulmuş vişnenin suyunu süzdükten sonra tarçınla tatlandırın. Bardakların üzerine paylaşın. Krokanı da ekleyin. Buzdolabında beklettikten sonra servis yapın. Aklınızda bulunsun: Bademli krokan yerine fındıklı, susamlı ve cevizli krokanı da deneyebilirsiniz.

