



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YAZ TATLISI

<https://www.droetker.com.tr>

Tavukgöğsü:

1 poşet Dr. Oetker Tavukgöğsü

2,5 su bardağı süt

25 g margarin

Armutlu karışım:

2 - 3 adet sert armut (küp şeklinde doğranmış)

2 yemek kaşığı toz şeker

2 - 3 adet karanfil

0,5 çay bardağı su

0,5 çay bardağı iri kırılmış ceviz

Puding:

1 poşet Dr. Oetker Bitter Çikolatalı Puding

2,5 su bardağı süt

Süslemek için:

2 - 3 yemek kaşığı iri kırılmış Antep fıstığı

Kalıp:

Oval kalıp (18x28 cm)

2,5 su bardağı sütü tencereye alın ve üzerine tavukgöğsü poşetini ilave edin. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp margarinini ilave edin ve 3-4 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp kalıba boşaltın ve üzerini düzeltin.

Armut, toz şeker, karanfil ve suyu bir tencereye alın. Orta ateşte arada karıştırarak suyunu çekinceye kadar pişirin. Ocaktan alıp içinden karanfilleri çıkarın. Üzerine cevizi ekleyip karıştırın. Soğutup tavukgöğsünün üzerine yayın.

2,5 su bardağı sütü tencereye alın ve üzerine puding poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan aldıktan sonra arada karıştırarak 10-15 dakika soğutun ve armutların üzerine yayın. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 2-3 saat bekletin. Antep fıstığı ile süsleyip servis yapın.



