



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YÜZEN ADA

- 1 yemek kaşığı Margarin
- 2 Yemek Kaşığı Kakao
- 1 Yemek Kaşığı Un
- 1 Yemek Kaşığı Nişasta
- 1/2 Su bardağı Şeker
- 6 Su bardağı Süt
- 1 Paket Vanilya
- 1/2 Paket Krema
- 1 Paket Çilekli Puding
- 15 Adet Beze

Kakaoyu, 1 çorba kaşığı unu, 1 çorba kaşığı nişastayı ve yarım su bardağı tozşekeri tencereye alıp, karıştıralım. Sütün 2 buçuk bardağını ve 1 yemek kaşığı margarini ekleyip, sürekli karıştırarak, üzeri göz göz olana dek pişirelim. Ateşten alalım ve soğutalım. Üzerine 1 paket vanilyayı ve yarım paket kremayı ekleyip, mikserde 2 dakika çırpalım. Kakaolu kremanın 3 çorba kaşığı ayıralım. Ayrı bir kaptaki çilekli pudingi kalan iki buçuk bardak sütle pişirelim. Ateşten alalım ve soğutalım 10 adet bezeyi iri parçalar halinde kuralım. Çilekli pudingi kuplara boşaltalım ve üzerine ufalanmış bezeleri serpeлим. Ayırdığımız kırılmamış 5 bezeyi kalan kakaolu pudingin içine batırıp, çıkaralım ve birer tane kupların üzerine koyalım. Buzdolabında birkaç saat bekletip, servis yapalım.
