

Balli Kule

Malzemeler

- 1 poset muzlu puding
- 1 poset kakaolu puding
- 6 su bardagi sut
- 1 cay bardagi bal
- 1 limon kabugunun rendesi
- 2 yemek kasigi limon suyu

Yapilisi

- 1 poset muzlu pudingi 3 su bardagi sut ile pisirin ve 5-6 cam kaseye paylastirip ilitin. (kaseler hafif ıslak olurlarsa pudingleri daha kolay cikarabilirsiniz.)
- 1 poset kakaolu pudingi 3 su bardagi sut ile pisirip muzlu pudinglerin uzerine dokun ve buzdolabinda 3 saat bekletin.
- 1 cay bardagi balin icine 1 limon kabugu rendesi ile 2 yemek kasigi limon suyu ekleyip ocakta eritin. kaynamaya basladiginda 4-5 saniye daha tutun ve ocaktan alin.
- pudingleri tabaklara ters cevirip uzerlerine balli sos dokerek servis yapin.