



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK PELTELİ PUDİNG

Yarım kilo çilek
2 su bardağı su
1 çay bardağı şeker
1 dolu çorba kaşığı buğday nişastası
Puding İçin;
3 su bardağı süt
1,5 çay bardağı toz şeker
2 çorba kaşığı pirinçunu
1 çorba kaşığı buğday nişastası
1 paket vanilya
1 tatlı kaşığı tereyağı

Önce taneli pelte hazırlanır, çilekler yıkanır, ince doğranır. Tencereye su, şeker, nişasta konur, iyice karıştırdıktan sonra orta ateşe yerleştirilir, sürekli karıştırarak pişirmeye devam ederken hazırlanan çilekler eklenir. Çilekler şeklini kaybedip kıvam alana kadar pişirilir. Bir kenara bırakılır. Başka bir tencereye süt, şeker, un, nişasta konur, sürekli karıştırarak, göz, göz olana dek pişirilir, tereyağı ve vanilya eklenir, ateşten alınır. 4-5 adet komposto kasesinin yarısına kadar puding konur, üzerine çilekli pelte paylaştırılır, buzdolabında 2 saat soğuttuktan sonra ikram edilebilir.