



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FASULYELİ VIŞNELİ PUDİNG

<https://tafed.org.tr>

- 1 su bardağı haşlanmış doğranmış kuru fasulye
- 2 su bardağı vişne suyu
- 1 su bardağı konserve vişne tanesi
- 1 çay bardağı toz şeker
- 1 yemek kaşığı buğday nişastası
- 1 çay bardağı su
- Üst süslemesi için;
- 1 su bardağı portakal suyu
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 1 silme yemek kaşığı nişasta
- ½ çay bardağı su

Haşlanmış fasulye, vişne suyu, vişne taneleri ve toz şeker tencerede kaynatılır.

Nişasta, su ile açılır. Karışıma dökülür ve kaynatılır.

Hazırlanan karışım kaselere doldurulur ve soğumaya bırakılır.

Portakal suyu ve şeker kaynatılır. Nişasta, suyla karıştırılarak açılır ve karışıma dökülür. Soğumadan kaselere doldurulmuş vişneli karışımın üzerine birer yemek kaşığı dökülür.

