



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ PUDİNG

Emine Beder

1/2 KG ÇİLEK
3 ÇORBA KAŞIĞI ŞEKER (ÇİLEKLER İÇİN)
1 LT SÜT
9 ÇORBA KAŞIĞI ŞEKER (PUDİNG İÇİN)
7 ÇORBA KAŞIĞI İRMİK
2 PAKET VANİLYA
ÜZERİ İÇİN:
1/2 PAKET KREM ŞANTİ (ARZUYA GÖRE)
1/2 SU BARDAĞI SÜT

Bir tencereye sütü, şekeri, irmiği ve vanilyaları ekleyelim. Ağır ateşte ve sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana dek pişirelim. İrmikli pudingi ıslak bezle silinmiş köşeli bir kalıba boşaltalım. Çilekleri şeker ile birlikte mutfak robotunda püre haline getirip pudingin üzerine yayalım. Buzdolabında birkaç saat soğutup dilimler halinde keserek arzuya göre krem şantiyi soğuk sütle mikser yardımıyla çırparak koyulaştıralım. Krema pompası yardımı ile tatlıların üzerini süsleyip servis yapalım.

