



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU PUDİNG

<https://www.bosch-home.com/tr>

2 adet muz
1 ay bardağı pudraşeker
4 su bardağı süt
1.5 su bardağı tozşeker
2 orba kaşığı pirinç unu
2 orba kaşığı nişasta
1 paket vanilya

1- Soyup dilimleyin ve bir kaba alıp üzerine pudraşekeri ilave edin. El blendırını ile ezerek pre haline getirin.

2- Sütü bir tencereye alın. Pirinç unu, vanilya ve nişastayı ilave edip karıştırın. Tozşekeri ilave edip orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Muhallebi kıvamını almaya yakın hazırladığınız muz püresini ekleyip koyulaşınca ocaktan alın.

3- Muhallebiyi cam kaselele paylaşdırıp soğumaya bırakın. Oda ısısına gelince buzdolabında bekletin. Üzerlerini muz ve kivi dilimleri ve taze fesleğen yaprakları ile süsleyip soğuk olarak servis yapın.

[ML® aylı Puding için tıklayın](#)

[ML® aylı Puding \(grsel\)](#)