



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BARDAKTA KIRMIZI ERİKLİ PUDİNG

350 Gr Kırmızı erik
4 Çorba Kaşığı Hindistancevizi
4 Çorba Kaşığı Mısır Nişastası
1 Litre Süt
75 gr margarin
8 Çorba Kaşığı Toz Şeker

Eriklerin kabuklarını soyup, çekirdeklerini çıkarın ve püre haline getirin. Nişasta, şeker ve sütü iyice karıştırıp orta hararete kaynatın. Püre halindeki erikleri ve hindistancevizini ekleyip iyice karıştırın, margarini ekleyin ve mikser ile 5 dakika sıcakken çırpın. Bardaklara boşaltın ve hindistancevizi ile süsleyerek servis yapın.
