



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ VANİLYALI PUDİNG

www.sefabdullahusta.com

1 litre süt
4 yemek kaşığı mısır nişastası
1 yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 paket vanilya
50 gr tereyağı
1 yemek kaşığı ceviz içi
1 adet nar

1 bardak sütü ayırıp, kalanı ateşe koyuyoruz. 1 bardak sütün içine nişastayı koyup eritiyoruz 1 yumurtayı ilave edip çırpıyoruz. Kaynayan süte karışımı yavaş yavaş döküp hızlıca karıştırıyoruz. Ocağı söndürdükten sonra şekerini, yağı ve vanilyayı ilave edip çırpıyoruz. Kulplara boşalttıktan sonra soğutuyoruz. Gönümöze göre ceviz, narla süsleyip servis ediyoruz.

