



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK REÇELLİ PUDİNG

- 2 paket puding
- 1 litre süt
- 100 gram margarin
- 1 çay bardağı hindistan cevizi
- 1 kase çilek reçeli
- 1 tane falımsakız

Pudingimizi tencereye alalım sütü koyup pişirelim sürekli karıştırırken içine margarini, falımsakızını ilave edelim göz göz kabarıp katılaşınca ocaktan alalım, içine hindistancevizini koyup karıştıralım kare borcama döküp dolapta bekletelim soğuyunca üzerine çilek reçelini döküp servis edelim

