



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ PUDİNG

5 su bardağı şeker
1 kâse çilek
5 çay bardağı şeker
1 paket vanilya
4 yemek kaşığı nişasta
1 yemek kaşığı pirinç unu
50 gr margarin

Önceden yıkamış olduğumuz çilekleri rondodan geçiriyoruz. Daha sonra bir tel süzgeç yardımı ile siyahları hiç kalmayacak şekilde süzuyoruz.

Üzerine sütümüzü nişastayı ve pirinç unu katarak çırpıyoruz. Orta ateşte koyu bir kıvam alana kadar pişiriyoruz. Ateşten aldığımız pudingin içine margarini de ilave ederek karıştırıyoruz.

Kâselere boşalttığımız pudinglerimiz oda sıcaklığında bir miktar kaldıktan sonra buzdolabına kaldırılır. Soğuduktan sonra ikram etmeye hazırdır.

