



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ PUDİNG

1 kg. süt
3 kahve fincanı un
3 kahve fincanı şeker
1 paket vanilya
Çilek Sosu İçin:
500 gr. çilek
2 yemek kaşığı mısır nişastası
1 su bardağı şeker

Bir tencereye sütü, unu, şekerini ve vanilyayı koyup unlar topak olmadan bir çırpıcıyla karıştırarak muhallebi gibi pişiriyoruz.

Kaynadıktan sonra bir borcama dümdüz boşaltıyoruz.

Sonra yarım kg. çileğimizi temizleyip, güzelce yıkıyoruz ve rondada püre kıvamına gelene kadar çekiyoruz.

Ardından tencereye çileğimizi, 2 yemek kaşığı mısır nişastasını ve 1 su bardağı toz şekerini koyup pişiriyoruz.

Mutfığımızı mis gibi çilek kokusu kaplarken, biz soğumuş pudingin üstüne kaynayan çilek sosunu döküyoruz.

Biraz ılıncı buzdolabında birkaç saat soğutuyoruz. Üstünü toz antep fıstığıyla süsleyip servis ediyoruz.

