



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ÇİLEKLİ PUDİNG

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 2 Bardak soğuk süt
- 1 Bardak şeker
- 8 Adet çilek
- 1 Çorba Kaşığı buğday nişastası
- 2 Bardak Çilek suyu
- 1 Bardak pirinç unu

ŞEKER, PİRİNÇ UNU, NİŞASTA TENCEREYE KOYULUR KARIŞTIRILIR ÜSTÜNE SÜT VE ÇİLEK SUYU EKLENİR.(ÇİLEK SUYU 5-6 ÇİLEĞİN HAŞLANMASIYLA OLUR) KARIŞTIRILIR VE ORTA ATEŞTE KAYNAYINCAYA KADAR KARIŞTIRILIR. PIŞTIKTEN SONRA MARGARİN EKLENİR KARIŞTIRILIR VE OCAKTAN ALINIR. MİKSERDE 2 DK KARIŞTIRILIR VE İÇİNE DOĞRANMIŞ ÇİLEKLER EKLENİR SERVİS YAPILIR.