



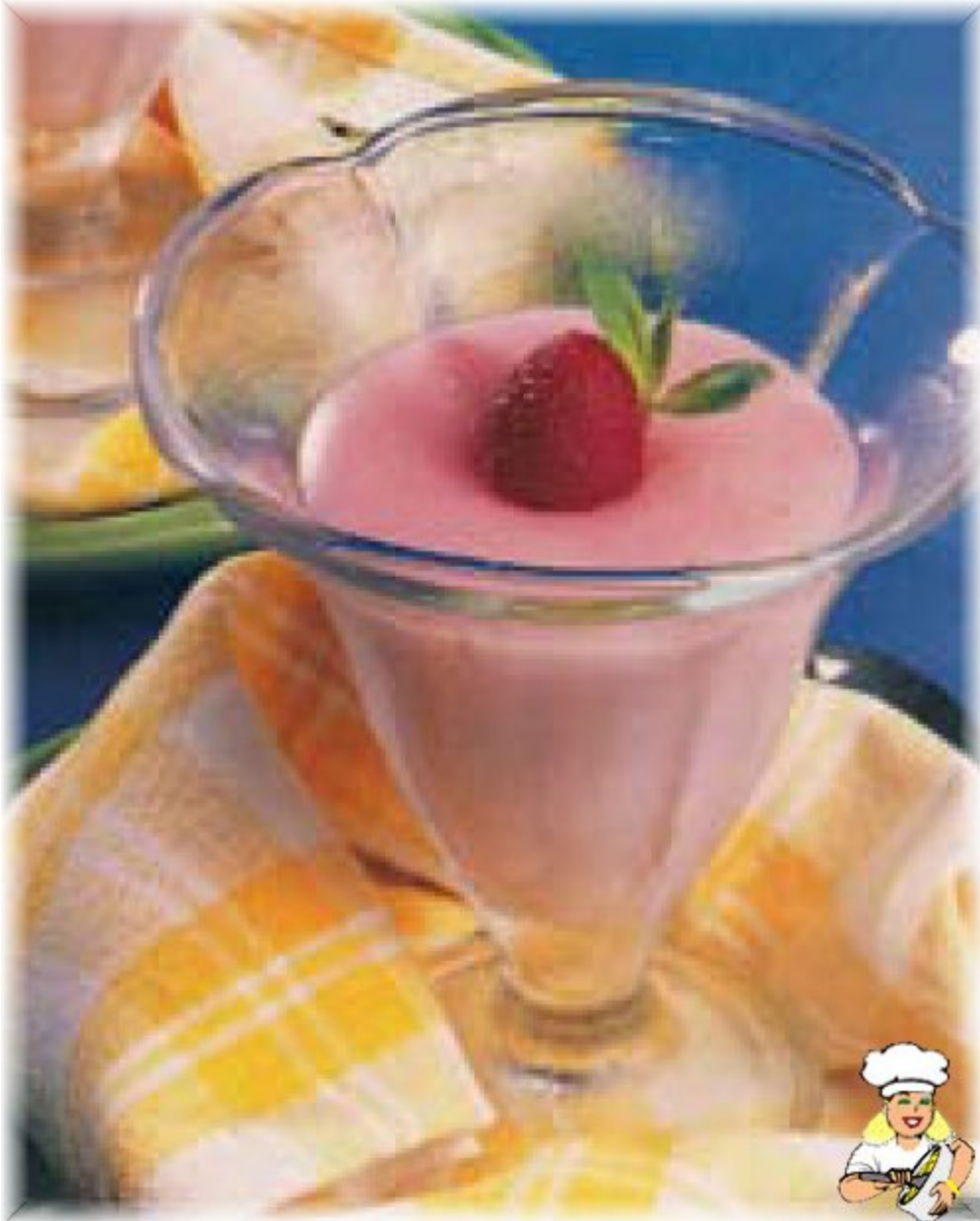
Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ PUDİNG

500 gr. çilek
4 su bardağı süt
2 su bardağı toz şeker
1.5 çorba kaşığı tereyağı
2 tatlı kaşığı nişasta
1 paket vanilya
1 adet yumurta sarısı

Çilekleri yıkayın. Süt ve çilekleri 10 dakika kaynatın, süzgeçten geçirin. Toz şeker ve tereyağını ekleyerek beş dakika daha kaynatın. Nişastayı da katıp koyulaşana kadar pişirin. İçine vanilya ve yumurta sarısını ilave edip karıştırın. 30 dakika pişirip kupa pay edin. Çilekle süsleyerek servis yapın.



Fotoğraf "karadem" tarafından gönderildi. 12.06.2017