



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURMALI VANİLYALI PUDİNG

1 litre süt
2 yemeği kaşığı un
2 yemek kaşığı nişasta
1 su bardağı toz şeker
1 paket toz vanilya
1 çay bardağı ılık su
Üzeri için:
Karamelli dondurma

Orta boy bir tencereye sütü koyun ve orta ateşte kaynamaya bırakın. Kaynamaya başlayınca içine 1 su bardağı toz şekeri ekleyin ve eriyene kadar karıştırın.

Ayrı bir kapta nişasta, un ve vanilyayı su ile karıştırıp iyice eritin. Ocakta kaynamakta olan şekerli sütü hızlıca çırparken yavaş yavaş dökün. Koyulaşana kadar yaklaşık 4-5 dakika boyunca karıştırmaya devam edin ve ocağın altından alın.

Küçük kupa'lara bölüştürerek yarım saat buzdolabında dinlendirin. Servis yapmadan dolaptan çıkarın ve bıçakla dilimlediğiniz dondurmalarla süsleyerek servis yapın.

