



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETİ BURÇAK İLE TÜRK KAHVELİ PUDİNG

1 lt süt
7 yemek kaşığı toz şeker
2 yemek kaşığı (tepeleme) pirinç unu
4 yemek kaşığı (tepeleme) nişasta
1 paket vanilin
3 tatlı kaşığı Türk kahvesi
1 tatlı kaşığı tereyağı
Eti Burçak

Eti Burçakları rondodan geçirip servis edeceğimiz kurlara paylaşıyoruz.

Derin bir tencereye süt , şeker, pirinç unu, nişasta, vanilin, Türk kahvesini ilave edip iyice karıştırıyoruz. Orta ateşte kıvamını alıncaya kadar pişiriyoruz. Kıvamını alınca ocağın altını kapatıp tereyağını ilave edip biraz daha karıştırıyoruz. Pudingimizi Eti Burçakların üzerine ekliyoruz ve oda sıcaklığına gelene kadar bekletiyoruz. Oda sıcaklığına geldikten sonra buzdolabına koyup 2-3 saat daha soğutuyoruz. Servis ederken üzerine süzgeç ile ince bir tabak türk kahvesi ve Eti Burçak parçaları ekleyebilirsiniz.

