



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ MANGOLU KUP

<https://www.droetker.com.tr>

Mangolu karışım:

1 adet mango

1,5 çay bardağı su

2 yemek kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası

Puding:

1 poşet Dr. Oetker Vanilyalı Puding

0,5 çay bardağı hindistancevizi rendesi

3,5 su bardağı süt

Süslemek için:

2 yemek kaşığı kırılmış antepfıstığı

Mangonun kabuklarını soyup çekirdekli kısmından ayırmak için dilimleyin. Dilimleri küp şeklinde doğrayın ve bir tencereye alın. Üzerine su, toz şeker ve nişastayı ilave edip orta ısıdaki ocakta karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2 dakika daha pişirin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun. Oda sıcaklığında bekletin.

Puding, hindistancevizi rendesi ve sütü tencereye alın. Orta ısıdaki ocakta karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve karıştırarak 15 dakika soğutun.

Soğuyan pudingi aralara mango karışımından koyarak kuplara doldurun. Buzdolabında 1-2 saat bekletin. Üzerlerini antepfıstığı ile süsleyin ve servis yapın.

