



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HUBAN USULÜ ÇİLEKLİ PUDİNG

3 su bardağı süt
1 çay bardağı şeker
1 çay bardağı un
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı kahvaltılık tereyağı
1 paket vanilya
1 kase çilek

Süt, şeker, yumurta, un bir tencereye konur. Sürekli akıştırarak göz göz olana kadar pişirilir. Ateşten almadan hemen önce tereyağı ve vanilya katılır. Sonra 15 dakika mikserle çırpılır. Tam soğuyunca 4'er parçaya kesilmiş çilekler eklenir, karıştırılır ve kaselere paylaşılır.