



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HURMALI PUDİNG

1 paket vanilya
İri kıyılmış ceviz
1 çay bardağı toz şeker
2,5 yemek kaşığı nişasta
2,5 yemek kaşığı un
1 litre süt
20 adet hurma

Hurmaların çekirdeklerini çıkarın.

Üzerine 5 yemek kaşığı süt ilave ederek blenderda püre haline getirin.

Geriye kalan sütü un, nişasta ve toz şeker ile bir kaba alarak pişirin.

Kıvam alır almaz hurma püresi ve vanilyayı ekleyerek kaynayıncaya kadar karıştırın.

Karışımı kupa servise ederek, oda sıcaklığına gelmesini bekleyin.

Birkaç saat buzdolabında dinlendirdikten sonra üzerine cevizleri ekleyin.

