



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

KESTANE UNLU BALLI PUDİNG

<https://naturelkaseyirdefteri.com>

Yarım Litre süt
2,5 çorba kaşığı buğday nişastası
3 çorba kaşığı Naturelka Kestane Unu
1 adet olgun muz
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı Agave şurubu (ya da bal veya pekmez)

Yarım litre sütün içine, buğday nişastasını, kestane ununu ekleyin. Ocağın altına kısık ateş olarak yakın. Kısık ateşte, karışım yoğun hale gelene kadar devamlı karıştırın. Puding kıvamına yakın bir hale gelince ocağın altını kapatın. Muzu, çatala ezin ve püre haline getirin. Daha sonra muz, pudgingin içine ekleyin ve ocağın altını açın. Orta ateşte devamlı karıştırın. İyice yoğunlaştığında tekrar ocağı kapatın ve bir el blendırı yardımıyla karışımı pürüzsün hale getirin. Sonra ocağın altını açarak içine tereyağını ekleyerek kaynaya dek, devamlı karıştırın. Kaynadıktan sonra ocağın altını kapatın ve içine Agave şurubu (ya da bal veya pekmez) ekleyin. Son bir kez karıştırarak servis için kaplara boşaltın. Soğumasını bekleyin. Soğuduktan sonra buzdolabında en az 2 saat bekletin ve servis yapın.

