



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KESTANELİ PUDİNG TATLISI

Malzeme:

3 su bardağı süt

yarım su bardağı su

yarım su bardağı irmik

15 adet haşlanmış kestane

1 paket Bizim Mutfak Şekerli Vanilin

1 su bardağı toz şeker

1 limonun rendelenmiş kabuğu

Üzeri için :

Rendelenmiş çikolata

İrmik, şekerli vanilin ve limon kabuğu rendesini bir tencereye alın. Üzerine su ve süt ilave edip iyice karıştırın. Haşlanmış kestaneleri ekleyin. Karışımı kısık ateşte karıştırarak muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Tozşekerini ilave edip karıştırın. Tozşeker eriyince pudingi ocaktan alın. Blenderden geçirin. Hazırladığınız pudingi hafif ıslak cam kalıba döküp soğumaya bırakın. Buzdolabında 1-2 saat bekletin. İstedığınız şekilde kalıplarla keserek servis tabağına alın. Üzerine rendelenmiş çikolata serpiştirip servis yapın.

---