



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## KİVİLİ PUDİNG

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 2 Çorba Kaşığı nişasta
- 2 Adet kivi
- 500 gr süt
- 1 Çay Bardağı toz şeker

Süt ve tozşekeri karıştırarak iyice kaynatın. Nişastayı az miktarda suyla açıp, azar azar ve karıştırarak kaynayan süte ekleyin. Üzerine 1 kaşık sana margarini koyup eritin. Kivileri incecik kıyıp pudinge ilave edin. Küçük servis kaplarına pay edip soğumaya bırakın. Soğuyunca, buzdolabında 30 dakika dinlendirin. Servis tabağına ters çevirip, dilediğiniz şekilde süsleyin.

---