



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LEBLEBİLİ PUDİNG

- 1 su bardağı sarı leblebi
- 3 çorba kaşığı nişasta
- 2 çorba kaşığı un
- 2 çorba kaşığı irmik
- 1 çay bardağı şeker
- 2 su bardağı süt
- 2 paket vanilya
- 1 çay kaşığı damla sakızı

Pudingi yapmak için tencereye süt, un, şeker, nişasta ve irmiği alıp sürekli karıştırıp kıvama getirin. Koyulaşınca ocaktan alıp içine vanilya ekleyip soğumaya bırakın. Biraz ılık olunca içine toz haline getirdiğiniz leblebileri ekleyip tekrar karıştırın. Tatlıyı kâselere koyduğunuz muhallebinin üzerine paylaşırın. Servis yaparken üzerine birkaç tane leblebi yerleştirip ikram edilebilir.