



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANDALİNALI PUDİNG

<https://www.elele.com.tr>

2 su bardağı taze sıkılmış mandalina suyu
2 su bardağı süt
1 su bardağı toz şeker
1 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı nişasta
1 tatlı kaşığı tereyağı
Üzeri için:
File antepfıstığı

Mandalina suyu, süt, toz şeker, un ve nişastayı bir tencereye alıp tel çırpıcı yardımıyla karıştırın. Orta ateşte sürekli karıştırarak koyulaşana kadar pişirin. Ocaktan alın. İçine bir tatlı kaşığı tereyağı ekleyip eriyene kadar karıştırın. Pişen pudingi servis kaselerine paylaşın. Üzerini file Antep fıstığı ile süsleyerek soğuk servis yapın.

