



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANGOLU HİNDİSTANCEVİZLİ PUDİNG

500 ml süt  
2 yemek kaşığı mısır nişastası  
2 yumurta sarısı  
Yarım su bardağı agave  
Vanilya zt  
Mango

İlk olarak sütün yarısını bir tencereye alıyoruz.

İçerisine mısır nişastasını ekliyoruz ve nişasta açılana kadar karıştırıyoruz ki puding pürüzsüz bir kıvam alsın. Karıştırma işleminden sonra ocağın altını açıyoruz.

Kalan sütün tamamını ve yumurta sarılarını ekleyip karıştırmaya devam ediyoruz.

Yarım su bardağı kadar agave şurubunu ekliyoruz ve karıştırıyoruz.

Son olarak vanilya ztn ekleyip kıvam alınca kadar karıştırarak pişiriyoruz.

Kıvam alan pudingi ocaktan alıp servis edeceğimiz kaselerin 3/4  dolacak şekilde paylaştırıyoruz.

Mangoları soyup ve dilimleyip pre kıvamına gelene kadar doğrayıcıdan geçiriyoruz.

Pre kıvamına gelen mangoları tencere içerisine alıp biraz limon kabuğu rendesi ekliyoruz ki güzel bir ferahlık katsın, 1 yemek kaşığı mısır nişastası ve ölçeğin içerisinde çok az miktarda kalan agave şurubuna 2 bardak su ekleyip tencereye döküyoruz.

10 dakika boyunca pişiriyoruz ve pişmeye yakın yarım limonun suyunu ilave edip ocaktan alıyoruz.

Tabaklara döktüğümüz pudingin üzerine file badem, fındık veya ceviz ile yoksa sade bir şekilde de olabilir ben file badem ekledim.

Pişen mangoları da üzerine ekleyip servis ediyoruz.

