



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANOLYA PUDİNG

Nermin Pınarbaşı

1 lt süt
1 su bardağı şeker
2 adet yumurta sarısı
3 yemek kaşığı un (tepeleme)
1 yemek kaşığı nişasta (tepeleme)
1 kutu krema (200gr)
1 paket vanilya
Yarım paket bebe bisküvisi
İsteğe göre muz ve çilek

Bebe bisküvisini toz haline gelecek şekilde rondodan geçiriyoruz. 1 litre sütü tencereye boşaltıp iki yumurta sarısını ekliyoruz. Çırpma teli ile yavaş yavaş karıştırıyoruz ve sırasıyla toz şeker un ve nişastayı ekliyoruz. Ocağa aldığımız tencerenin altını orta ateşte açıyoruz ve çırpma teli ile kaynayana kadar hiç bırakmadan çırpıyoruz. Kaynamaya başlayınca altını kapatıp ocaktan alıyoruz. Tencerede ki karışıma vanilya ve kremayı ekleyip mikser ile 3-4 dakika çırpıyoruz. Servis yapacağınız kalıpların en alt kısmına önce doğradığımız çilek ya da muzları diziyoruz ardından kabın yarısına gelecek kadar pudingi üzerine bisküvi tozu sonrasında tekrar pudingi koyup en üste yine bisküvi koyuyoruz. Süslemek için yine en üst kısmına muz ya da çilek koyabilirsiniz.

