



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MANOLYA PUDİNG

2 Yemek kaşığı Nişasta
1 Yemek kaşığı Pirinç Unu
2 Su bardağı Süt
75 Gr Tereyağı
Yarım Su bardağı Toz Şeker
2 Yemek kaşığı Un
Sosu İçin:
4 Yemek kaşığı Krema
4 Yemek kaşığı Toz Şeker
Servis İçin:
8 Adet Kedidili Bisküvi
1 Adet Muz
Üzeri İçin:
3 Yemek kaşığı Toz Şeker
2 Adet Yumurta Aki

Muhallebiyi hazırlamak için, derin bir tencerenin içine sütü, şekeri, pirinç ununu, unu, nişastayı ve yumurta sarısını koyup tel bir çırpıcı veya mikser yardımıyla çırpın. Tencereyi ateşe koyup, muhallebi kıvamına gelinceye kadar orta ateşte karıştırarak pişirin. Muhallebi kıvamına geldikten sonra tencereyi ateşten alıp, arasıra karıştırarak ılıtın. İlnmiş muhallebiye tel bir çırpıcı veya kaşık yardımıyla oda sıcaklığında yumuşattığınız tereyağını yedirin. Bezesi için: Derin bir kapta yumurta beyazlarını ve şekeri birlikte köpük köpük kabarıp, tel çırpıcıdan düşmeyecek hale gelinceye kadar çırpın. Sosu için: Küçük bir tavayı ısıtıp, içine 4 yemek kaşığı toz şekeri koyup, karamelize oluncaya kadar karıştırarak pişirin. Karameli ateşten alıp içine sıvı kremayı yedirin. Isıya dayanıklı kup kaplarına önce pudingi, daha sonra karamelli krema sosunu, kedi dilini, dilimlediğiniz muz dilimlerini ve en son beze karışımını koyup, fırının ızgara bölümde bezelerin üzerleri kızarana kadar tutup servis edin.

