



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ KREM PUDİNG

1 kg süt
5 çorba kaşığı silme un
1.5 çay bardağı şeker
1 paket krem şanti
1 adet muz
1 adet kivi
20 adet çilek
2 paket vanilya
Hindistancevizi

Tencereye şeker ve unu alıp karıştırılır. Sütü azar azar ilave ederek karıştırmaya devam edelim. Kısık ateşte ve sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana dek pişirelim. Tencereyi ateşten alıp, pudingin iyice soğumasını sağlayalım. Soğuduktan sonra pudingi çırpma kabına aktaralım. İçine vanilyaları, 1 paket krem şantiyi ilave edip, mikserle köpük köpük olana dek çırpalım. Kaselelere yansına kadar puding koyalım. Pudingin üzerine dilimlenmiş çilek, kivi ve muz dilimlerini yerleştirelim. Üzerine bolca hindistancevizi serpiştirelim. Buzdolabının uygun bir rafında iyice soğuttuktan sonra servis yapalım.