



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MUZLU PUDİNG

<https://yemek.name>

3 adet muz (ezilerek püre haline getirilmiş)  
½ su bardağı hindistancevizi rendesi  
1,5 su bardağı pirinç unu  
1 su bardağı şeker  
½ çay kaşığı tuz  
½ su bardağı süt

Hindistancevizi rendesini, pirinç ununu, şekerini, tuzu ve sütü bir kapta karıştırın.  
Daha sonra üzerine muz püresini ekleyerek karıştırın.  
Karışımı bir fırın kabına alarak 180°C'de 30 dakika fırınlayın.  
Soğuduktan sonra hindistancevizi rendesiyle süsleyerek servis edin.

