



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MUZLU PUDİNG

- 1 litre süt
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 paket vanilya
- 3 yemek kaşığı nişasta
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 3 tane muz

Bir tencerede soğuk sütü ve toz şekerini kaynatın, nişastayı ve tereyağını biraz sütle akıcı kıvamda eritin ekleyin ve karıştırarak pişirin. Ocaktan alın. Soyduğunuz muzları robotta püre yapın ve pudinge ekleyin. Vanilyayı da ekleyip mikserle 2 dakika karıştırın ve kasele koyup ılıdıktan sonra dolaba kaldırın. Soğuyunca üstlerine muz dilimleri ekleyerek servis yapın.

