



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU PUDİNG

2 adet olgun muz
3 yumurta sarısı
Çeyrek su bardağı şeker
3 yemek kaşığı mısır nişastası
1 tatlı kaşığı vanilya
2,5 su bardağı süt
Servis için:
Krem şanti
Vanilyalı gofret

Muzları, yumurta sarılarını, şekerini, nişastayı, vanilyayı ve sütü blender'a koyup kıvamı pürüzsüzleşene kadar çevirin. Bu karışımı bir sos tavasına alarak orta ateşte koyulaşana kadar 8-10 dakika pişirin. Ateşten aldıktan sonra ısıya dayanıklı bir kaba boşaltıp üzerini kapatın. En az 4 saat soğumaya bırakın. Servis için kaşıkla alıp kaselele koyun. Üzerine gofret ve krem şanti ekleyin. Kase dolana kadar kat kat eklemeye devam edin. Bu haliyle servis edebilir ya da 4 saate kadar dolapta bekletebilirsiniz.

