



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KLASİK MUZLU PUDİNG

- 2,5 su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı nişasta
- 1 tatlı kaşığı un
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 adet iri muz
- 1 çay bardağı şeker
- 1 çay bardağı süt (muzı parçalamak için)

Parçalara ayırdığınız muzı karıştırıcıya yerleştirin. 1 çay bardağı süt ekleyerek çalıştırın. Ardından yine aynı kap içine yumurta sarısı, nişasta, şeker ve un konulup iyice çekin. Aynı kaptaki pürüzsüz olana kadar karıştırın. Hazırlanan muzlu karışımı tencereye boşaltın. Üzerine 2.5 su bardağı süt ekleyip devamlı çırparak koyulaşana kadar pişirin. Piştikten sonra kurlara pay edip oda sıcaklığında soğumaya bırakın. Tamamen soğuduktan sonra dolaba kaldırıp soğutun. Soğuduktan sonra muz dilimleri ile süsleyip lezzeti tamamlayın.

