



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MUZLU PUDDİNG

2 kasık dolusu nişasta
2 su bardağı süt
2 yemek kasığı toz şeker
1 paket vanilya
2 elma
1 muz
Biraz nar
Tarçın

Önce elmaların kabukları soyulur ve rendelenir. Rendelenen elmalara 1 tatlı kaşığı tarçın katılır ve karıştırılır. Sonra bu karışım kadehlerin diplerine eşit olarak dağıtılır. Diğer tarafta bir tencerede 2 bardak süt, 2 kaşık nişasta, vanilya ve şeker karıştırılarak muhallebi kıvamına gelene kadar çırpıcı ile karıştırılır. Kaynayınca elmaların üzerine dökülür. Pudding ılınınca muz dilimleri ve nar taneleri ile süslenir. Soğuk olarak yenir.

