



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NANELİ PUDİNG

<https://migros.com.tr>

300 ml. süt
4-5 dal taze nane
2 yemek kaşığı un
1 bardak řeker
1 tatlı kaşığı tereyağı
Biraz damla  kolata
1 tatlı kaşığı nişasta

1. Süt ile naneyi bir tencereye alın.
2. Orta ateşte kaynattıktan sonra ocaktan alarak soğumaya bırakın.
3. S zerek nanelerden arındırın ve 5 dakika daha kaynatın.
4. Sütün içerisine un, şeker ve nişasta ilave edip hızlıca çırpın.
5. Koyulaştıktan sonra içine tereyağını ekleyin.
6. Kaselele alın ve soğumaya bırakın, buzdolabında 1 saat bekledikten sonra üzerine damla  kolatası serperek servis edin.

