



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ORMAN MEYVELİ PUDİNG

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 litre süt
Yarım su bardağından biraz fazla şeker
1.5 yemek kaşığı nişasta
3 yemek kaşığı un
1 paket vanilya
1 paket toz krem şanti
Süslemek için:
Orman meyveleri

Öncelikle pudingi yapmak için derin bir tencereye şeker, nişasta, un ve sütü alarak çırpıcı ile sürekli çirpin. Pürüzsüz bir kıvam aldıktan sonra tencereyi ocağa alıp, karıştırarak pişirin. Koyulaşıp göz göz olduktan sonra ocaktan alıp, vanilyayı ekleyip, karıştırın. 10 dakika soğuduktan sonra 1 paket toz krem şantiyi ekleyip, mikser yardımıyla iyice çirpin. Hazırladığımız pudingi üzerinde 2 parmak boşluk kalacak şekilde kup bardaklarına eşit bir şekilde paylaşalım. Dinlenmesi için buzdolabına kaldırın. Orman meyveleriye süsleyerek servis edelim.

