



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## PİŞMANİYELİ PUDİNG

200 gram pişmaniye  
3 su bardağı süt  
3 çorba kaşığı un  
2 yumurta sarısı  
1,5 çay bardağı şeker  
2 çorba kaşığı buğday nişastası  
2 çorba kaşığı kakao  
1 adet portakal kabuğu rendesi  
1 paket vanilya  
6 adet çilek

Öncelikle yumurta sarısını tencereye koyun, üzerine sütü ve diğer malzemeleri ekleyip koyulaşınca ocaktan alın. Portakal kabuğu rendesini, vanilyayı da içine koyup karıştırın. Kadehlere ya da bardaklara doldurup soğumaya bırakın. Üzerine de pişmaniye tepeleme koyun, çileklerle süsleyip ikram edin.