



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SADE PUDİNG

1 kg. süt  
5 Türk kahvesi fincanı şeker  
3 Türk kahvesi fincanı un  
50 gram katı yağ  
2 paket vanilya  
Süslemek için:  
Meyveli Sos  
Çikolatalı Sos  
Damla Çikolata veya  
Çikolata Rendesi  
Tarçın

Malzemeleri (vanilya hariç) sürekli karıştırarak, muhallebi kıvamında pişirin, kaynamaya başladıktan 1[?]2 dakika sonra altını kapatın.

Vanilyaları ekleyin ve mikser ile sürekli çırparak, soğutun.

Su ile ıslattığınız kare bir servis kabına veya tek kişilik kâselere tatlıyı dökün.

Derin dondurucuda 30 dakika buzdolabında ise en 4[?]5 saat beklettikten sonra servis yapın.

