



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PUDİNG

- 4 su bardağı süt
- 1 su bardağı toz şeker
- 2 yemek kaşığı un
- 3 yemek kaşığı nişasta
- 2 adet yumurta sarısı
- 200 ml krema
- 1 paket vanilya
- 1 paket sade bisküvi

Tencereye sütü, şekeri, unu, yumurtayı, nişastayı koyup pürüz kalmayınca kadar çırpın. Ardından tencereyi ocağa alıp kısık ateşte tel çırpıcı ya da tahta kaşık ile fokurdamaya başlayana kadar karıştırın.

Göz göz kabarcıkları gördüğünüz zaman pudinginiz olmuş demektir. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Soğumuş olan pudinge kremayı koyup tekrar karıştırın.

Bisküvinizi robotta ya da havanda ezip ufalayın. Servis kasesinin dibine bir miktar koyun. Üzerine pudinginizi koyun ve bunu diğer kaselede de uygulayarak pay edin. 1-2 saat bekletip yiyebilirsiniz.

