



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PUDİNG

- 1 litre süt
- 1 su bardađı toz Őeker
- 3 yemek kaŐığı kakao
- 2 dolu yemek kaŐığı un
- 2 dolu yemek kaŐığı niŐasta
- 1 paket vanilya
- 1 yemek kaŐığı tereyağı

Uygun bir tencereye, vanilya ve tereyağı hariç puding için gerekli olan diğer malzemeleri alalım.

Orta ateŐte, bir çırpma teli yardımıyla devamlı karıŐtırarak piŐirmeye baŐlayalım.

Kıvam alıp, göz göz olmaya baŐlayınca birkaç dakika daha karıŐtırarak piŐirelim.

AteŐten aldığımız pudingin içine vanilya ve tereyağı ilavesini yaparak, mikserle bir kaç dakika çırpalım. Burada tel ırpıcı da kullanabilirsiniz ancak mikser ile kıvamı daha güzel olacaktır.

Hazır olan pudingi kepçe yardımı ile kaselere aktaralım. Ben kullandığım kaseler ile 4 kase elde ettim.

Oda sıcaklığına gelen pudingimizi buzdolabına kaldırarak bir kaç saat dinlenmeye bırakalım.

Güzelce dinlenen ve sođuyan pudinglerimizi dilediğimiz gibi süsleyerek servis edelim.

