



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ PUDİNG

- 3 su bardağı süt
- 2 su bardağı şeftali suyu
- 1 su bardağı un
- 1 çorba kaşığı nişasta
- 1 subardağı şeker
- 1 adet yumurta
- 2 adet orta boy şeftali
- 1 paket vanilya

Soğuk süt, şeftali suyu, un, şeker, yumurta ve nişasta bir tencereye konur, iyice karıştırılır. Sonra orta ateşe yerleştirilir, sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir. Ateşten almadan hemen önce vanilya katılır. Arada sırada karıştırarak soğutulur. Bu arada şeftaliler soyulur ve tavla zarı gibi küp şeklinde doğranır. Soğuyan pudinge atılır. Zedelamadan karıştırılır. Kaselere paylaşılır.

[ML® Tiltonbak için tıklayın](#)