



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEFTALİLİ VANİLYALI KUP (BURSA)

1 paket Pakmaya Vanilyalı Puding
3 su bardağı süt (750 ml)
3 orta boy şeftali, küp doğranmış
2 çorba kaşığı toz şeker (30 gr)
½ çay bardağı su (60 ml)
Hindistancevizi

Toz şekeri su ile birlikte ufak bir tavaya alıp ocağa koyun. Şeker çözüldükten sonra şeftalileri ekleyip renkleri dönene ve hafifçe yumuşayana kadar birkaç dakika pişirip ateşten alın. Sütü ve Pakmaya Vanilyalı Puding'i bir tencereye alıp ocağa koyun. Tel çırpıcı ile karıştırarak koyulaşana kadar pişirin. Kaynama noktasına gelince ateşten alın. Kup kaplarınızın dibine birkaç adet şeftali yerleştirip üstlerine Pakmaya Vanilyalı Puding ekleyin. Buzdolabında 10 dakika soğuttuktan sonra şeftalilerin kalanlarını pudinglerin üstlerine pay edin. Kalan pudingi de kuplara pay edip tatlınızı soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra üstüne Hindistan cevizi serpiştirerek servis edin.

