



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ VE KROKANLI VANİLYA PUDİNG

- 1 paket Pakmaya Vanilyalı Puding
- 3 su bardağı süt
- 1 çorba kaşığı rendelenmiş Hindistancevizi
- 1 paket hazır cevizli veya fındıklı krokan (100-120 gr)
- 2 adet büyük boy şeftali
- 1 çay kaşığı tarçın

Pakmaya Vanilyalı Pudingi tencereye aktarın. Sütü üzerine döküp karıştırın. Orta ateşte muhallebi kıvamına gelene dek pişirin. Pudingi ocaktan almaya bir dakika kala rendelenmiş hindistancevizini ve küp doğranmış 1 adet şeftaliyi ekleyin. Karıştırıp ocaktan alın. Servis kaselerine paylaşın. Kalan şeftaliyi küp doğrayın. Tarçın ve irice kıyılmış krokanla karıştırın. Pudingin üzerine serpin. Buzdolabında soğuttuktan sonra pudingi servis yapın.

