



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERSİZ PUDİNG

<https://nelazimsa.carrefoursa.com>

2 su bardağı yarım yağlı süt
2 tatlı kaşığı mısır nişastası
2 tatlı kaşığı kakao
2 tatlı kaşığı üzüm pekmezi
Üzeri için;
Rendelenmiş hindistancevizi

Süt, kakao, mısır nişastasını bir tencereye alın ve koyulaşana kadar pişirin. Puding kıvamını aldığı anda ocağı kapatıp pekmezi ilave edin ve karıştırın. Servis kaselerine paylaştırıp soğumasını bekleyin. Üzerini hindistan cevizi ile süsleyip servis yapın.

Not: Üzüm pekmezi yerine bal da kullanabilirsiniz.
