



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEKERSİZ PUDİNG

<https://www.droetker.com.tr>

Puding karışımı:

5 adet çekirdeği ayıklanmış hurma

2 su bardağı süt

2 tatlı kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası

2 tatlı kaşığı Dr. Oetker Kakao

2 tatlı kaşığı üzüm pekmezi

Üzeri için:

Hindistancevizi rendesi

Hurmaları mutfak robotunda püre haline getirin. Sütü tencereye alın, hurma püresi, mısır nişastası ve kakaoyu ekleyip kaşık ile karıştırın. Orta ısıdaki ocağa alın ve sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 1 dakika daha karıştırarak pişirin. Süre sonunda pekmezi ilave edin ve 2 dakika daha pişirin. Ocaktan alın ve kaselele paylaşın. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın 1-2 saat bekletin. Soğuyan pudinglerin üzerine Hindistan cevizi rendesi serpin ve servis yapın.

