



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ İRMİKLİ PUDİNG

Ankara Büyükşehir Belediyesi
Belmek Yemek Kitabı

- 1 litre süt
- 9 çorba kaşığı şeker
- 2 çorba kaşığı hindistancevizi rendesi
- 9 çorba kaşığı irmik
- 1 çorba kaşığı margarin
- 1 çorba kaşığı toz şeker
- 1 paket vanilya
- 1 avuç ceviz içi
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 kase çilek

Bir tencerenin içine şeker, irmik ve süt konularak karıştırılır. Daha sonra ateşe konup göz göz olana kadar karıştırılarak muhallebi kıvamında pişirilir. Pişirdikten sonra 2 çorba kaşığı hindistan cevizi, vanilya, margarin, ceviz ve tarçın ilave edilerek ıslatılmış kalıba dökülür. Buzdolabında 1 saat kadar bekletilir. Servis tabağına ters çevrilir. Rondoda çekilen çilekler, 2 çorba kaşığı toz şeker ile kaynatılır. Hazırlanan çilekli sos, pudingin üzerine gezdirilip, servis yapılır.

