



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ KAYISILI MUZ TATLISI

www.sefabdullahusta.com

3 adet muz
200 gr kuru kayısı
1 su bardağı toz şeker
2 yemek kaşığı nişasta
1 lt süt
1 paket vanilya
Süslemek için:
1 yemek kaşığı pasta süsü

Kayısıları yıkayıp, küp küp doğruyoruz. Ocağa tencereyi koyuyoruz, sütümüzü ilave ediyoruz. Süt kaynadıktan sonra kayısı ve şekeri ilave ediyoruz, kaynatıyoruz. 2 yemek kaşığı nişastayı sulandırıyoruz. Vanilyayı ekliyoruz. Koyu kıvama geldikten sonra servis tabaklarına 3 adet muzı doğrayıp eşit bir şekilde paylaşıyoruz ve üzerine hazırladığımız pudingimizi ilave ediyoruz. Pasta süsüyle süsledikten sonra soğutup servis ediyoruz.

