



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VANİLYALI PUDİNG

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

3 su bardağı süt
1,5 çay bardağı şeker
1,5 yemek kaşığı nişasta (mısır veya buğday nişastası olabilir)
1 yemek kaşığı un
1 paket vanilya
1 yemek kaşığı tereyağı

Önce sütü pudıng yapmak için uygun olan bir tencereye aktarın.
Sonra şekerini nişastayı ve unu ekleyip orta ateşte kaynıncaya kadar karıştırın.
Kaynadıktan sonra vanilya ve tereyağını ilave edip biraz daha karıştırın ve altını kapatın.
Kaselere dökün. Biraz soğuduktan sonra buzdolabında 1-2 saat bekletin.
İsterseniz üzerine meyve, rendelenmiş çikolata veya renkli süslerden koyup servis edebilirsiniz.

