



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

ÇİLEKLİ PUDİNG



2 su bardađı süt
2 su bardađı ilek suyu
1 su bardađı toz Őeker
1 su bardađı pirinç unu
1 orba kaŐığı buğday niŐastası
1 orba kaŐığı tereyağı
1 paket vanilya
1 kase ilek

- # İlk iŐlem olarak yıkanmıŐ ilekler tavla zarı Őeklinde doğranır, bir süzgece çıkarılır.
- # Tencereye soğuk süt, soğuk ilek suyu, Őeker, pirinç unu ve niŐasta konur. Malzemeler eriyene kadar bir çırpıcıyla karıŐtırılır.
- # Tencere orta ateŐli ocağa yerleŐtirilir. Sürekli karıŐtırarak muhallebi kıvamına gelene kadar piŐirilir.
- # Daha sonra ateŐten alınır. Hemen tereyağı ve vanilya katılır.
- # 5 dakika kadar mikserle çırpılır. Suyu szlmŐ ilekler katılır, kaŐıkla nazik bir Őekilde karıŐtırılır.
- # Hazırlanan puding 4 adet komposta kasesine paylaŐtırılır.
- # Buzdolabında 2 saat sođuduktan sonra servise sunulabilir.

Not: Dođranan ilek szlmezse pudingin kıvamını bozabilir.