



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

## AYLI PUDİNG



1 litre süt  
4 orba kaşığı kuru çay  
1 adet yumurta  
1 fiske tuz  
2 orba kaşığı un  
2 orba kaşığı nişasta  
1 su bardađı toz eker  
eyrek paket margarin

- # Bir kaseye çay konur. Üzerini geçecek kadar sođuk süt eklenir, 1 saat bekletilir.
- # Süre sonunda tencereye yumurta kırılır, tuz eklenir, çırpılır.
- # zerine süzgeçten geçirilen sütlü çay, eker eklenir ve eker eriyene kadar karıştırılır.
- # Sonra un, nişasta ve kalan süt katılır, prz kalmayana kadar karıştırılır.
- # Tencere orta ateşe yerleştirilir. Bir ırpıcıyla sürekli karıştırarak göz göz olana kadar pişirilir.
- # Ateten almadan hemen önce margarin katılır. Ocak kapatılır, 5 dakika daha karıştırılır.
- # 6 adet kaseye paylatırılır. Oda ısısına gelince buzdolabına konur.
- # 2 saat sonra servise sunulabilir.

**Not:** Daha yoğun çay lezzeti almak için iri yapraklı Seylan cinsi çay kullanılabilir.