



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütəvazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifi

Koko Puding

Koko Muhallebi



5 Su stəkanı süd
1 Su stəkanı hindistan qozu
1 Su stəkanı toz şəkər
Yarım su stəkanı buğda nişastası
1 Paket vanil
Yarım su stəkanı su
Üzəri Üçün;
2 Çorba qaşığı bal

- # Pudingin bişəcəyi qazanda süd qaynadılar, batıq atəşə nizamlanar.
- # Bu vaxt buğda nişastası yarım su stəkanı suda qarışdıraraq hamar bir hal alması təmin edilir.
- # Atəşdə olan isti südə hindistan qozu, toz şəkər və suda əzilmiş nişasta əlavə olunar.
- # Davamlı qarışdıraraq (əl çırpıcısı istifadə edilsə daha yaxşı nəticə alınar) puding konsistensiyasına gələnə qədər bişirilər.
- # Ocaqdan alınar, vanil əlavə olunar, yaxşıca qarışdırılar, kasalara pay edilir.
- # Puding otaq istiliyinə gəldikdən sonra soyuducunun alt rəfinə yerləşdirilər, ən az 2 saat soyudular.
- # Xidmət ediləcəyi zaman üzərinə bal gəzdirilər.

Qeyd: Hinistan qozunun botanikadakı adı "cocos nucifera" dır, qısaca koko olaraq xatırlanar.