



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

Fındıqlı Puding

Fındıqlı Muhallebi



1 litr süd
1 su stəkanı şəkər
3 yemək qaşığı düyü un
2 yemək qaşığı buğda nişastas
2 çay stəkanı incə çəkilmiş fındıq
8 ədəd pötibör biskvit (yarım paket)
Sous üçün:
2 su stəkanı sous
1,5 çay stəkanı şəkər
2 yemək qaşığı un
1 yemək qaşığı kakao
1 çay qaşığı marqarin
1 paket vanil

- # Qazana soyuq süd, şəkər, nişasta və düyü unu qoyular, yaxşıca qarışdırılır.
- # Orta qızdırmalı ocağa yerləşdirilər, davamlı qarışdıraraq konsistensiya sahəyə qədər bişirilər.
- # Atəşdən götürmədən dərhal əvvəl fındıq və qırılmış biskvit əlavə olunur.
- # Kasaların yarısına qədər doldurulur.
- # Sous üçün; su, şəkər, kakao və un kiçik bir qazana qoyular. Orta atəşdə tündləşənə qədər bişirilər.
- # Atəşdən götürmədən dərhal əvvəl marqarin və vanil qatılar, qarışdırılır.
- # Fındıqlı pudinglərin üzərinə paylaşdırılır.
- # İlk istisi çıxınca soyuducuna qoyular. 2 saat sonra xidmətə təqdim edilə bilər.

Qeyd: Kakaolu sousa bir neçə parça şokolad da əlavə oluna bilər.