Heyvalı Su Pudinqi

Ayvalı Su Muhallebisi

2 Ədəd heyva
Yarım su stəkanı toz şəkər
1 Çay stəkanı su
Su Pudinqi Üçün;
3 Su stəkanı süd
3 Su stəkanı su
1 Su stəkanı toz şəkər
1 Su stəkanı buğda nişastası
1 Paket vanil

İlk əməliyyat olaraq heyva şirini hazırlanar. Heyvalar soyular, ortadan kəsilər, nüvələri çıxardılar, yarım dairə şəklində dilimlənər.
Heyva dilimləri qazana düzülər, üzərinə toz şəkər və su qoyular, qapağı bağlanılar, bir gecə gözlədilər.
Sabahısı günü qazanın ağızı bağlı olaraq heyvalar yumşalana qədər bişirilər.
Heyvalar süzgəcə çıxarılar yarım saat qədər şərbəti süzülər. Bu müddətdə heyvalar soyuyar.
Qazanda qalan və süzülən şərbət pudinqin bişəcəyi qazana köçürülər. Üzərinə soyuq süd, soyuq su, nişasta və toz şəkər əlavə olunar, atəşə qoymadan yaxşıca qarışdırılar.
Su pudinqi orta atəşdə davamlı qarışdıraraq konsistensiyaya gələnə qədər bişirilər, vanil qatılar.
Orta böyüklükdə kənarlı bir nimçə yüngül isladılar, su pudinqinin yarısı nimçəyə tökülər.
Üzərinə heyva şirini düzülər, daha sonra qalan pudinq düzəldilərək tökülər. Şirin soyuducunun alt rəfində bir gecə gözlədilər.
Sabahısı günü kvadrat/kadr şəklində dilimlənər, arzuya görə bəzənər, xidmətə təqdim edilər.

Not: Heyva, ürək sağlamlığı üçün tövsiyə edilən bir meyvədir. Ancaq heyvanın bişirilərək istehlak edilməsi daha faydalıdır.