



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

## Heyvalı Su Pudingi

Ayvalı Su Muhallebisi



2 Ədəd heyva  
Yarım su stəkani toz şəkər  
1 Çay stəkani su  
Su Pudingi Üçün;  
3 Su stəkani süd  
3 Su stəkani su  
1 Su stəkani toz şəkər  
1 Su stəkani buğda nişastas  
1 Paket vanil

- # İlk əməliyyat olaraq heyva şirini hazırlanar. Heyvalar soyular, ortadan kəsilər, nüvələri çıxardılar, yarım dairə şəklində dilimləner.
- # 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 pudingin bişəcəyi qazana köçürülər. Üzərinə soyuq süd, soyuq su, nişasta və toz şəkər əlavə olunar, atəşə qoymadan yaxşıca qarışdırılar.
- # Su pudingi orta atəşdə davamlı qarışdıraraq konsistensiyaya gələne qədər bişirilər, vanil qatılar.
- # Orta böyüklükdə kənarlı bir nimçə yüngül isladılar, su pudinginin yarısı nimçəyə tökülər.
- # Üzərinə heyva şirini düzülər, daha sonra qalan puding düzəldilərək tökülər. Şirin soyuducunun alt rəfində bir gecə gözlədilər.
- # Sabahısı günü kvadrat/kadr şəklində dilimləner, arzuya görə bəzənər, xidmətə təqdim edilər.

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