



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

ÇİLEKLİ PUDİNG



2 su bardağı süt
2 su bardağı çilek suyu
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı pirinç unu
1 çorba kaşığı buğday nişastası
1 çorba kaşığı tereyağı
1 paket vanilya
1 kase çilek

- # İlk işlem olarak yıkanmış çilekler tavla zarı şeklinde doğranır, bir süzgece çıkarılır.
- # Tencereye soğuk süt, soğuk çilek suyu, şeker, pirinç unu ve nişasta konur. Malzemeler eriyene kadar bir çırpıcıyla karıştırılır.
- # Tencere orta ateşli ocağa yerleştirilir. Sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir.
- # Daha sonra ateşten alınır. Hemen tereyağı ve vanilya katılır.
- # 5 dakika kadar mikserle çirpilir. Suyu süzölmüş çilekler katılır, kaşıkla nazik bir şekilde karıştırılır.
- # Hazırlanan puding 4 adet komposta kasesine paylaşılır.
- # Buzdolabında 2 saat soğuduktan sonra servise sunulabilir.

Not: Doğranan çilek süzölmezse pudingin kıvamını bozabilir.