

Muzlu Ev Pudingi:

(4-6 kase için)



Malzemeler:

- 70 gr. (2 yemek kaşığı) **Tereyağ**
- 550 ml. (2 +2/3 su bardağı) süt
- 60 gr. (3 yemek kaşığı) nişasta
- 150 gr. (3/4 su bardağı) seker
- 1 büyük yumurta
- 1 paket vanilya
- 3 adet muz

Süslemek için:

- Vanilyalı gofret
- Dilimlenmiş muz

Sütümüzle beraber muz ve **Tereyağ** hariç bütün malzemelerimizi tenceremize alıp muhallebi kıvamına gelen dek pişiriyoruz. Bu sırada kuplarımızın dibine muz dilimlerini yerleştiriyoruz. Pişen muhallebimizin içine **Tereyağ** ekleyip mikserle çırdıktan sonra kaselerimize paylaşıyoruz. Üzerlerini muz dilimleri ve vanilyalı gofret ile süsleyerek soğuduktan sonra servis ediyoruz.

Püf Noktası:

Evinizde çocuklarınıza yedirebileceğiniz bu tarifi isterseniz aynı şekilde çilek veya vişne ile de yapmanız mümkün.