



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

BADEM EZMELİ ÇİKOLATALI PORTAKALLI PUDİNG

1 paket Pakmaya Çikolatalı Portakallı Puding

2 su bardağı süt

Kakaolu badem ezmesi için:

150 gr kabuksuz çiğ badem

100 gr Pakmaya Pudra Şekeri

2 çorba kaşığı Pakmaya Kakao

3-4 çorba kaşığı süt

Bademleri mutfak robotuna aktarın. Un haline gelene dek ezin.

Pakmaya Pudra Şekeri'ni ve kakaoyu ekleyin, birkaç dakika daha ezmeye devam edin.

En son yavaş yavaş sütü ilave edin. Hamuru top haline getirin ve streç folyoya sarın. Bu şekilde buzdolabında iyice katılaşmaya kadar bekletin.

Pakmaya Çikolatalı Portakallı Puding'i sütle birlikte tencereye aktarın. Orta ateşte, sürekli karıştırarak yoğun bir kıvam elde edene kadar pişirin. Kaynamaya başlayınca birkaç dakika daha pişirin. Ocaktan alın, ılınınca servis bardaklarına paylaşın.

Pudinglerin üzerine hazırladığınız badem ezmesini irice rendeledikten sonra servise hazır edin.

