



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI PUDİNG

### MALZEMELER

150 gr tereyağı veya margarin  
1 su bardağı pudraşeker  
6 adet yumurta  
1 su bardağı çekilmiş fındık  
15 adet madlen çikolata ya da 1 yemek kaşığı kakao+ 7-8 adet madlen  
3/4 su bardağı galeta unu  
1 çay kaşığı vanilya  
Üstü için;  
Çikolata sosu;  
1 tepeleme su bardağı tozşeker  
100 gr sütsüz acı çikolata  
2 yemek kaşığı dolusu un  
1 yumurta sarısı  
2 bardak su  
2 çay kaşığı vanilya

### YAPILIŞI

Porselen veya cam bir kasede yağla pudraşekerini karıştırarak beyazlatın.

6 adet yumurta sarısını teker teker katıp yedirin. Sonra da su buharı üzerinde yumuşatılmış çikolatayı katın.

Yumurta aklarına biraz tuz katıp mikserle çırpılarak kar haline getirin.

Çikolatalı karışıma 1 bardak çekilmiş fındık, galeta unu, çırpılmış yumurta akı, vanilyayı azar azar koyup karıştırın.

Ortası delik bir kek kalıbına, yağlayıp galeta unu serptikten sonra karışımı içine boşaltın. Kalıbın üzerini alüminyum folyoyla sıkıca kapatın. Kalıbı içinde su bulunan bir fırın tepsisiyle fırına koyun. Orta ısı fırında 1 saat pişirin. Kağıdı kaldırıp kontrol edin, puding sertleşince fırından çıkartın.

Pudingi, yuvarlak bir servis tabağına çevirin. Üzerine çikolatalı sosu dökün ve krem şantiyle süsleyip servis yapın.

Çikolatalı sos;

Bir tencereye, rendelenmiş çikolata ya da kakao, un, şeker, yumurta sarısı, vanilya koyup telle karıştırın. 2 bardak ılık suyu azar azar dökerek yedirin; ateş üzerinde karıştırarak pişirin. Biraç taşım kaynayınca ateşten indirin. Arada karıştırarak ılık hale gelince pudingin üzerine boşaltın.

ML® Limonlu Puding (görsel)