



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI ŞEFTALİ PUDİNGİ

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

1 litre süt,
100 gram un,
100 gram tereyağı,
100 gram toz şekeri,
100 gram kakao,
1 kutu şerbetli şeftali konservesi,
1 çorba kaşığı zeytinyağı.

Yapımı: Tereyağıyla toz şekerini porselen ve yayvan bir kâsede çırparak köpürtülmüş bir krema durumuna getirmeli. Bir başka kapta unla kakaoyu iyice karıştırmalı. Sonra bunları bir eleğe koymalı ve çırpılmakta olan şekerli tereyağına azar azar döküp iyice yedirmeli. Kakaolu unun katılması sona erince bu defa karışımı yavaş yavaş karıştırırken ılık sütü sicim gibi ince akıtarak bu karışıma yedirmeli. Sütün katılması sona erince karıştırmaya ara vermeden kabı hafif bir ateşe oturtmalı ve en azından yirmi dakika kadar pişirip oldukça koyu bir krema elde etmeli. Krema, kıvamını bulunca ateşten indirip vakit vakit karıştırarak bir kenarda ılımaya bırakmalı.

Krema ılıyınca bunu zeytinyağına bulanmış bir puding kalıbına boşaltmalı, birkaç saat buzdolabında tutmalı. Bu süre sonunda puding kalıbını servis tabağına başaşağı ederek içindeki pudingi pervis tabağına aktarmalı. Konserve kutusunu açmalı ve şeftalileri şerbetinden süzerek çıkarıp pudingin üzerini bu şeftalilerle süslemeli, tabağı buzdolabına kaldırmalı.

Servis vakti gelince pudingi buzdolabından çıkarıp sofraya götürmeli ve böylece servis yapmalı.