



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI FİNCAN PUDİNGİ

200 gram çikolata
200 gram çiğ krema
1 ay bardağı kıyılmış ceviz
1 su bardağı süt
1 yumurta
1 ay bardağı şeker
2 paket vanilya
1 orba kaşığı nişasta
2 adet elma
1 ay bardağı fındık
1 yumurta
3 orba kaşığı şeker

Elmaları tavada şekerle birlikte 3 dakika pişirip soğumaya bırakın. Üzerine fındık ve yumurtanın akını ekleyip karıştırın. Tepsiyeye dizin. Üzerine yumurta sarısı sürüp fındıklar serpin. 180 derecedeki fırında 20 dakika pişirin. Fırından alıp soğurtup fincanların içlerine paylaşırın. Daha sonra tencerenin içine süt, yumurta sarısı ve şekerini 5 dakika karıştırıp ısıtın. Üzerine suyla hafifçe açtığınız nişastayı döküp 2 dakika kaynatın. Ocaktan alıp içine çikolatayı ve çiğ kremayı ekleyip karıştırın. Bu karışımın içine çikolatayı ekleyip kapların içlerine dökün. Soğuyunca elmalı karışımların üzerine döküp servis yapın.