



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ PUDİNG

2 kişilik gerekli malzemeler:

3 yumurta sarısı

2 su bardağı süt

Yarım su bardağı krema

2 çay bardağı süt

1 çay bardağı mısır nişastası

1 tutam safran

2 çay bardağı tozşeker

75 gr bitter çikolata

4 kestane şekeri

2 hazır mereng

1. Süt ve kremayı bir tencerede karıştırıp ısıtın. Ocaktan alıp safranı ekleyin ve karıştırın.

2. Yumurta sarılarını bir kaptaki tozşekerle köpük köpük oluncaya kadar çırpın.

3. Mısır nişastasını 2 küçük çay bardağı sütte eritin. Yumurta sarıları ile birlikte safranlı süte azar azar ilave edin. Kısık ateşte muhallebi kıvamında pişirin.

4. Çikolatayı iri iri doğrayın. Bir kaseye alıp benmari usulü eritin. Merengleri bir tabağa ufalayıp 1 kaşık kadarını ayırın.

5. Safranlı pudingin yarısını kupa­lara paylaş­tırın. Üzerine çikolatanın yarısını gezdirin. Ufalanmış merengi serpiştirin. Kalan pudingi ekleyip kalan çikolatayı üzerine gezdirin. Kestane şekerleriyle süsleyip ayırdığınız merengi serpin. Buzdolabında 30 dakika bekletip servis yapın.