



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ PUDİNG

Sevil Şahin

1 litre soğuk süt
Yarım su bardağı tozşeker
2 çorba kaşığı kakao
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı buğday nişastası
2 çorba kaşığı kestane unu
200 gram haşlanmış kestane (kırık)
130 gram bitter çikolata
Süslemek için:
4 adet kestane şekeri
1 su bardağı file fındık

Tencereye sütü alın. Üzerine kırık kestane ve bitter çikolata hariç kalan malzemeyi ilave edip, birbirine yedirene dek tel süzgeç ile karıştırın. Ocağa oturtup orta ateşte sürekli karıştırın. Kaynayıp göz göz olunca 5 dakika daha pişirin. Ocaktan alıp bitter çikolatayı ilave edin ve hızlıca karıştırın. Kestane ekleyip karıştırın. Kase, bardak veya kuplara pay edip soğumaya bırakın. Kestane şekeri ve file fındıkla süsleyip servis yapın.



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 17.10.2020