



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY IKOLATALI PUDİNG

<https://www.elele.com.tr>

1 paket bitter çikolatalı puding
3 su bardağı süt
Üzeri için:
1 paket çikolatalı krem şanti
1 ay bardağı süt
Çikolata parçaları

Bitter ikolatalı pudingi ve sütü tencereye ekleyip koyulaşana kadar karıştırın ve pişirin. Pudingi kaselere paylaştırarak oda ısısında soğumaya bırakın. Daha sonra buzdolabında 1 saat bekletin. ikolatalı krem şanti ve sütü çırpma kabına alıp mikserle koyulaşınca kadar çırpın. Soğuyan pudinglerin üzerine çırpılmış krem şanti ekleyip çikolata parçaları ile süsleyin. Servis yapıncaya kadar buzdolabında bekletin.

