



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERMER PUDİNG (ENDONEZYA)

<https://www.lezzetsirri.com>

vanilyalı puding için:

1 çorba kaşığı toz jöle

100 gr. şeker

4 su bardağı süt

1 çorba kaşığı mısır nişastası

1 yumurta sarısı

40 gr. tereyağı

2 tatlı kaşığı vanilya

bir tutam tuz

çikolatalı puding için:

1 ölçü vanilyalı puding malzemesi

3 çorba kaşığı kakao

Mermer puding için, iki ayrı puding hazırlayın.

Vanilyalı puding için; sütü, jöleyi, şeker, mısır nişastasını, vanilyayı, bir adet yumurta sarısını, bir tutam tuzu, tereyağı ile birlikte derin bir tencereye koyun. Tencerenin dibinden yavaş yavaş karıştırarak koyulaşmaya kadar pişirin. Yüksek kenarlı bir kaba koyarak buzdolabında donmaya bırakın.

Donduktan sonra buzdolabından çıkarın. Bir çorba kaşığı ile üstünden sıyrarak ince ince dilimler halinde derin bir kaba koyun.

Daha sonra aynı malzemeden içine kakao katarak bir de çikolatalı puding hazırlayın. Bunun için yine tüm malzemeyi kakao ile birlikte derin bir tencerede karıştırarak pişirin.

Pişirdiğiniz kakaolu pudingi derin bir servis kabına boşaltın. İçine, ince tabakalar halinde kestiğiniz beyaz puding parçalarını koyun ve soğuması için buzdolabına bırakın. Soğuduktan sonra keserek dilim dilim servis yapın.

Kestiğiniz dilimlerde, kahverengi içinde vanilyalı puding parçaları, beyaz beyaz aynı bir mermer görüntüsü verir.