



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ BİTTER ÇİKOLATALI PUDİNG

1/2 su bardağı şeker
1 tatlı kaşığı kakao
2 tatlı kaşığı pirinç unu
1 tatlı kaşığı mısır nişastası
2 su bardağı badem sütü
1 su bardağı bitter çikolata (%65 kakao oranlı)

Küçük bir tencereye iki parmak kadar su koyun.
Üzerine cam ya da metal bir kase oturtun.
Çikolatayı benmari usulü eritin.
Tencerenin içine kakao, şeker, pirinç unu ve mısır nişastasını ekleyerek, karıştırın.
1 bardak badem sütünü bu karışımın üzerine azar azar ilave ederek, karıştırın.
Topaklanmalar kaybolana kadar çırpın.
Kalan sütü ilave ederek, 2 dakika daha tel çırpıcı ile karıştırın.
Ardından tencerenizi yüksek ısıdaki ocağa alın.
Çırparak pişirmeye başlayın.
Fokurdamaya başladığında içerisine çikolatayı ilave edin.
İyice karıştırın.
1 dakika daha bu şekilde pişirdikten sonra ocaktan alın.
Hazırladığınız pudingi kaselere boşaltın.
Soğuması için dolaba kaldırın.
Soğuduktan sonra servis edebilirsiniz.

