



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ ÇİKOLATA SOSLU PUDİNG

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

5 su bardağı süt
6 orba kaşığı toz şeker
1 su bardağı toz badem
2 orba kaşığı pirinç unu
1 orba kaşığı nişasta
Yarım su bardağı su
2 orba kaşığı portakal kabuğı rendesi
Çikolata sos:
2 su bardağı süt
1 adet yumurta sarısı
6 orba kaşığı pudra şekeri
2 orba kaşığı kakao
50 gr bitter çikolata

Çikolata sos için, vanilya ve çikolata hariç tüm malzemeyi karıştırın. Kısık ateşte karıştırarak pişirin. Kaynayınca vanilya ve çikolatayı ekleyin. Ateşten alın ve karıştırın.

Süt, toz şeker, pirinç unu ve nişastayı iy karıştırıp ocağı koyun. Şeker eriyince toz bademleri ve portakal rendesini ekleyin. Muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırarak pişirin.

Servis kaselerine bölüştürün, buzdolabında 2 saat bekletin.

Üzerine ikolata sos dökün. Badem serperek, soğuk olarak servis yapın.

