



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI PANDİSPANYA

3 yemek kaşığı margarin
350 gr balkabağı
120 gr toz şeker
100 gr krema
8 dilim pandispanya
150 ml süt
4 adet yumurta
1 yemek kaşığı un
1 çay kaşığı tarçın
70 gr bitter çikolata
100 ml su
Tuz

Balkabağını suda haşlayıp ezin. 2 yemek kaşığı eritilmiş margarin, 50 ml sütle yumuşatılmış pandispanya, krema,süt, yumurtalar, toz şeker, balkabağı püresi, tarçın ve 1 yemek kaşığı unu karıştırın.

6 adet 8 cm çapındaki kek kalıbına 1 yemek kaşığı sana margarin sürüp içlerini toz şekerle kaplayın. Karışımı kalıplara paylaştırın. Isıtılmış 180 derece fırında pişirin.

Fırından çıkartıp kalıpları ters yüz edin ve tabaklara aktarın. Parçalara kestiğiniz bitter çikolata,100 ml su, ve tuzu orta ateşte pişirin. Pudingleri sosla servis yapın.