



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI VE VANİLYALI TARÇINLI PUDİNG

Balkabağı püresi için:

300 gr balkabağı

1 çorba kaşığı toz şeker (balkabakları pişerken üzerlerine serpmek için)

1 paket pötibör bisküvi

1 kahve fincanı iri çekilmiş ceviz içi

1 çorba kaşığı rendelenmiş Hindistancevizi içi

Üzeri için:

2 tatlı kaşığı Pakmaya Kakao

1 çay kaşığı toz tarçın

4 tatlı kaşığı Pakmaya Bitter Parça Çikolata

Balkabaklarını yarım mandalina büyüklüğünde parçalar halinde kesip yağlı kağıdın üzerine yerleştirin. Üzerlerine toz şeker ve tarçın serpin. 200 dereceye ayarlı fırında, balkabakları yumuşayana kadar pişirin.

Pakmaya Vanilyalı Tarçınlı Puding ve sütü tencereye aktarın. Orta ateşte, sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ateşi kısın ve birkaç dakika daha kaynatın. Ocaktan alın, arada bir çırparak soğumaya bırakın.

Balkabakları pişince fırından alın ve çukur bir kaba aktarın. Elinizle küçük parçalar halinde kırdığınız bisküvileri, iri çekilmiş ceviz içini ve rendelenmiş Hindistancevizini ilave edin. Karıştırıp servis kaselerine paylaşın.

Balkabakları püresinin üzerine pudingi dökün.

Pudingli tatlıyı buzdolabında soğuttuktan sonra üzerine de Pakmaya Kakao-tarçın karışımını serpin. Pakmaya Bitter Parça Çikolataları da serpin. Servis yapın.

