



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA PUDİNGLİ PAY

175 gr un
75 gr tereyağı
1 yumurta
1 paket Pakmaya Karbonat
1 tatlı kaşığı limon suyu
Yarım kahve fincanı soğuk su
1 paket Pakmaya Çikolatalı Portakallı Puding
Yarım paket Pakmaya Sütü Parça Çikolata
1 küçük kase ceviz içi

Pakmaya Karbonat'ı limon suyunda inceltin.

Unu ve küçük parçalar halinde kesilmiş soğuk tereyağını hamur yoğurma kabına alın.

Parmak uçlarınızla hamuru toparlamaya çalışın. Kalan malzemeyi ekleyip yoğurun.

Hamuru streç folyoya sarıp buzdolabında yarım saat bekletin.

Hamurun üçte birini, daha sonra üzerinde (rende olarak) kullanmak için top şeklinde toparlayıp streç folyoya sarın ve buzluga aktarın.

Büyük hamuru tart kalıbına yayın, üzerini çatalla delin veya bir avuç kadar fasulye-nohut gibi ağırlık koyup hamurun fazla kabarmasını önleyin.

Önceden ısıtılmış 190 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin.

Pakmaya Çikolatalı Portakallı Pudingi sütü birlikte paket üzerinde verilen tarife göre pişirin. Ocaktan alın.

Ceviz içi ile Pakmaya Sütü Parça Çikolata ekleyin. Tüm malzemeyi iyice karıştırın.

Çikolatalı puding karışımını yarı pişirmiş olduğunuz tart kalıbının içine dökün, üzerine buzdolabında beklettiğiniz kalan hamuru irice rendeleyin. Tekrar sıcak fırına verin. Üzeri kıtırlaşana kadar pişirin. Soğuyunca dilimleyip servis yapın.

