



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SOSLU MUZLU PUDİNG

1 paket Pakmaya Muzlu Puding

2,5 su bardağı süt

Ayrıca:

1 muz

1 tatlı kaşığı hindistancevizi tozu

50 g Pakmaya Bitter Pul Çikolata

1 tatlı kaşığı Pakmaya Bitter Kurabiye Çikolatası

Pakmaya Muzlu Pudingi ve sütü tencereye aktarın. Kısık ateşte, sürekli karıştırarak yoğun bir kıvam elde edene kadar pişirin.

Pudingi ocaktan alın. Kabuk bağlamaması için arada bir çırparak oda ısısında soğutun.

Puding ılınınca küçük servis kaselerine paylaşın. Buzdolabına aktarıp soğumaya bırakın.

Servis yapmadan önce üzerini dilimlenmiş muz, hindistancevizi tozu, benmari usulü eritilmiş Pakmaya Bitter Pul Çikolata ve Kurabiye Çikolatası ile süsleyin.

