



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÇİKOLATALI EKMEKLİ PUDİNG

8-10 adet tost ekmeđi  
1 ay bardađı damla çikolata  
1 ay bardağı iri dvlmi fındık  
1 ay bardađı Őeker  
Puding için:  
5 su bardađı süt  
1 su bardađı Őeker  
1 su bardađı un  
1 orba kaŐıđı niŐasta  
1 adet yumurta  
1 orba kaŐıđı kakao  
1 paket ufak bitter çikolata  
1 paket vanilya

Tost ekmeklerinin kenarı kesilir. Borcam kaba sıralanır. zerine damla çikolata, fındık ve Őeker serpilir. Çikolata ve vanilya hariç puding malzemesi bir tencereye aktarılır, karıŐtırılır. Sonra orta ateŐte kıvam alana kadar piŐirilir. En son çikolata ve vanilya katılır. Çikolata eriyince ateŐten alınır. Ekmeklerin zerine gezdirilir. Sođuyunca kare kare keserek servise sunulur.

[ML® Krem Őokola için tıklayın](#)