



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI PUDDİNG

MALZEME:

8 çorba kaşığı pudra şekeri
10 çorba kaşığı çekilmiş fındık içi
120 gram sütsüz çikolata
6 yumurta
1 küçük paket margarin
3 kahve kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
1.5 çorba kaşığı galeta tozu
100 gram ufalanmış bayat ekmek içi
1 kahve kaşığı vanilya
su.

HAZIRLANIŞI:

Margarin, eritilmeden kalıba (yoksa tencereye) iyice sürülür.
Bir kaptan, galeta tozu ile çekilmiş fındık içi karıştırılıp, kabın içine dökülür.
Margarin, şeker ve un bir porselen kase içinde, beyazlaşınca kadar karıştırılır.
İçine, yumurtaların sarısı konulur.
Başka bir kaptan, yumurtaların akları çırpılarak, köpürtülür.
Yumurta aklarının bulunduğu kaba; ufalanmış ekmek, vanilya, rendelenmiş limon kabuğu, çekilmiş fındık içi, şeker ve rendelenmiş çikolata konulur. İyice karıştırılır.
Kalıba boşaltılır ve kapağı kapatılır.
Kalıp, kendisinden daha derin bir kaba konulur. Ve dıştaki kaba, kalıbın yarısını geçecek kadar su doldurulur. Ve kapağı sıkıca kapatılır.
Orta hararetle ateş üzerinde, 90 dakika pişirilir.
Ateşten indirdikten 15 dakika sonra, kalıp çıkarılır. Soğuması beklenir.
Kalıp, ters-yüz edilerek yuvarlak bir tabağa boşaltılır. Üstü, etrafı düzeltilir.
Ilıkken servis yapılır.