



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI PUDİNG (İNGİLİZ)

150 gr. tereyağı
120 gr. çikolata
150 gr. pudra şekeri
100 gr. galata tozu
150 gr. fındık
6 Yumurta
1 paket vanilya

150 gram tereyağı, 150 gram pudra şekeri ile bir kâse içinde tahta kaşıkla beyazlatılıncaya kadar karıştırınız.
6 yumurta, sarısı ilâve ediniz, karıştırınız.
6 yumurta beyazını katı kar haline getirinceye kadar bir kap içersinde çarpınız.
150 gram ince kıyılmış fındık ve 100 gram galata tozu vanilya ilâve ediniz. Yavaşça alt üst ediniz.
Yağlanmış ye içine galata tozu serpilmiş puding kalıbının 3/4 kadar doldurunuz.
Kalıbın kapağını kapatınız içinde su dolu ayrı bir kap içine oturtunuz.
Ben mari biçiminde suyu kaynatınız (aşağı yukarı bir saat onbeş dakika)
Sudan kalıbı çıkartınız, biraz soğutunuz, kalıbın kapağını açınız servis tabağına alt üst ederek çeviriniz.
Üzerine çikolata salçası dökünüz ve servis ediniz.
