



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI İNGİLİZ PUDİNGİ

3 adet yumurta (oda sıcaklığında)
1/4 su bardağı kakao
1/3 su bardağı toz şeker
2 su bardağı süt

Yumurtaları, kakao ve şekeri büyük bir kaptaki iyice karıştırın. Sütü küçük bir tencerede kaynatıp ocağın altından alın ve yavaşça yumurta karışımına ekleyin. Elde ettiğiniz karışımı dört fırın kasesine bölüştürün. Kapları içi sıcak su dolu bir fırın tepsisine yerleştirin. 180 derece fırında yaklaşık 25 dakika pişirin. Fırının ısısını 150 dereceye düşürün ve 20 dakika kadar daha pişirin. Fırından alıp arzuya göre üzerine pudra şekeri serpererek servis yapabilirsiniz.
