



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI PUDİNG

<https://www.elele.com.tr>

1 çay bardağı şeker
2 yemek kaşığı mısır nişastası
2 yemek kaşığı kakao
1.5 su bardağı süt
1 çay bardağı krema
2 yumurta
120 g rendelenmiş bitter çikolata
1 paket vanilya
20 g tereyağı
1 tutam tuz
Süslemek için:
1 yemek kaşığı pudra şekeri
Mango dilimleri

Şeker, nişasta, kakao, vanilya ve tuzu bir tencereye alın. Krema, süt ve yumurtaları da ekleyerek çirpin. Orta ateşte sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. Ocaktan alarak tereyağı ve rendelenmiş çikolatayı ilave edip karıştırın. Tencereyi içi buzlu su dolu bir kase nin içerisine yerleştirip soğuyuncaya kadar pudıngi karıştırın. Üzerini streç ile kapatarak buzdolabında 40 dakika bekletin. Pudıngi kase lere paylaş tırın. Pudra şekeri ve mango ile süsleyerek servis yapın.

