



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI PUDİNG

- 4 su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı nişasta
- 3 yemek kaşığı un
- 1 su bardağı toz şeker
- 3 yemek kaşığı kakao
- 1 paket vanilya
- 1 tatlı kaşığı tereyağı

Orta boy bir tencerenin içine 4 su bardağı sütü koyun.

Üzerine şeker, un, nişasta ve kakaoyu ilave ederek güzelce çirpin.

Çırpmanızın karışımı ocağın üzerine alın.

Tel çirpici ya da tahta kaşık yardımıyla karıştırarak kıvam alana kadar pişirin.

Üzerinde kabarcıklar oluşmaya ve kıvamı yoğunlaşmaya başladığında ocağın altından alın.

Ocağın altından aldıktan sonra henüz kendi sıcaklığında iken içine tereyağını ve vanilyayı koyun ve güzelce karıştırın.

Ardından kaplara bölüştürüp ılımaya bırakın.

İlolduktan sonra buzdolabında 1 saat kadar dinlendirin.

Üzerini dilediğiniz gibi süsleyerek servis edin.

