



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI PUDİNG

225 gram tereyağı  
300 gram bitter çikolata  
8 adet yumurta  
Bir buçuk su bardağı toz şeker  
1 çorba kaşığı nişasta  
Yarım su bardağı un  
Servis için:  
Dondurma, çikolata sos ve çikolata parçaları

İlk olarak bitter çikolatayı benmari usulü eritin. Tereyağını başka bir tencerede eritip, çikolatayı ekleyin. 1-2 defa karıştırıp tencereyi ocaktan alın. Yumurtaların aklarını ve sarılarını ayırın. Önce yumurta aklarını toz şekerin yarısıyla birlikte çırpın. Başka bir kaptan, yumurta sarılarını kalan toz şekerle mikserleyin. Çırdığınız bütün malzemeleri, çikolatalı karışımla birlikte bir kabın içine alın. Üzerine nişasta ve unu ilave ederek, tüm malzemeyi iyice karıştırın. Orta büyüklükte bir kek kalıbının içini yağlayıp unlayın. Hazırladığınız karışımı kalıbın içine boşaltın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40 dakika pişirin. Oda sıcaklığında soğuttuktan sonra, buzdolabında 1 saat kadar bekletin. Dilimleyerek, dondurma, çikolata sos ve çikolata parçalarıyla servis yapın.

