



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## ÇİKOLATALI PUDİNG

100 gr. ufalanmış bayat ekmek içi  
150 gr. tereyağı  
1,5 çorba kaşığı galeta tozu  
Yarım limon kabuğu rendesi  
150 gr. pudra şekeri  
150 gr. fındık içi  
120 gr. çikolata  
6 yumurta

Puding kalıbını margarinle yağlayın. Üzerine galeta tozu serpin. Bir kasede tereyağı ile pudra şekerini çırpın, yumurta sarısını katın. Yumurta aklarını kar haline gelinceye kadar çırpın, yumurta akını, vanilya ufalanmış ekmek içini, limon kabuğu rendesi, pudra şekeri ve çala birlikte karıştırın, rendelenmiş çikolatayı da katıp, karıştırın. Bu hamuru puding hamuruna boşaltın. Kapağını sıkıca kapatın, bu kalıbı derince bir tencereye koyup yarısını geçene kadar su doldurun. Orta harlı ateşte 75 dakika pişirin. Ocktan aldıktan 15 dakika sonra kalıbı sudan alın. Soğuduğu zaman kalıbı servis tabağına ters düz edin.

[ML® Çaylı Puding için tıklayın](#)

[ML® Çaylı Puding \(görsele\)](#)

---