



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI PUDİNG

[Sahrap Soysal](#)

6 yemek kaşığı şeker
¼ su bardağı kakao
¼ su bardağı mısır nişastası
1/8 çay kaşığı tuz
400 ml (~2 su bardağı) süt
1/2 su bardağı su
1 yemek kaşığı margarin yada tereyağı
½ çay kaşığı vanilya

Şeker, kakao, mısır nişastası ve tuzu sos tenceresinde harmanlayın. Üzerine su ve sütü ekleyip karıştırın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pudingi koyulaşana kadar 7 dakika pişirin. Ocaktan alıp tereyağı ve vanilya ekleyin. Tereyağı eriyene kadar karıştırmaya devam edin. Pudinginiz sıcakken servis kaselerine döküp soğuduktan sonra servis edin.