



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI SOSLU PUDING

MALZEMELER

100 gr ufalanmış bayat ekmek içi
150 gr tereyağı veya (margarin)
1.5 çorba kaşığı galeta tozu
1/2 limon kabuğu rendesi
150 gr pudra şekeri
150 gr fındık içi
120 gr çikolata
6 yumurta
Sos için:
200 gr şeker
200 gr çikolata (veya 50 gram kakao)
1 çorba kaşığı un
2 yumurta

HAZIRLANIŞI

Bir puding kalıbını margarinle yağlayın. Üzerine galeta tozu serpiştirin. Bir kasede tereyağı veya margarin ile pudra şekerini çirpin. Yumurta sarısını katın. Yumurta aklarını kar haline gelene dek çirpin. Yumurta aklarını, vanilya, ufalanmış ekmek içi, limon kabuğu rendesi, pudra şekeri ve yağla beraber karıştırın. Rendelenmiş z çikolatayı da ekleyip, tekrar karıştırın. Bu hamuru puding kalıbına boşaltın. Kapağını sıkıca kapatın. Kalıbı derin bir tencereye koyup, yarısını geçecek kadar su koyun. Orta harlı ateşte kapağını açmadan 75 dakika kadar pişirin. Ocaktan aldıktan 15-20 dakika sonra kalıbı sudan çıkartın. Soğuduğu zaman kalıbı tersyüz edip, servis tabağına çıkartın. Sosuyla birlikte servis yapın. Sos için bir tencereye un, şeker ve 2 yumurta sarısını koyup, karıştırın. Üzerine 2 bardak suyu yavaş yavaş ilave edip, kaşımını ezin. İçine ufak çikolata parçalarını veya kakaoyu koyun. Tencereyi orta harlı ateşte koyulaşana dek pişirin.

[ML® Limonlu Puding için tıklayın](#)