



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI TARÇINLI PUDİNG

<https://www.posta.com.tr>

Vanilyalı puding
Yarım çay bardağı toz şeker
Yarım çay bardağı mısır nişastası
2 çorba kaşığı un
3 su bardağı süt
1 adet yumurta sarısı
1 çay kaşığı vanilya
Yarım çay bardağı tereyağı
Puding için:
2 su bardağı süt
2 çorba kaşığı kakao
1 çay bardağı krema
2 çorba kaşığı mısır nişastası
3 çorba kaşığı toz şeker
50 gr. bitter çikolata
1 adet yumurta sarısı

Vanilya, un, nişasta ve toz şekeri karıştırın. Tencerenize sütü koyun. Unlu karışımı ekleyin ve sürekli karıştırıp muhallebi kıvamını alana kadar pişirin. Muhallebiye tereyağını ekleyin. Yumurtayı ayrı bir yerde çırpın. Karışıma ekleyin. El mikseri veya çırpıcı ile muhallebinizi 5 dakika çırpın. Süt, nişasta, kakao ve toz şekeri iyice karıştırın. Muhallebi kıvamını alana kadar, karıştırarak pişirin. Yumurtayı çırpıp kremayla karıştırın. Muhallebiden alarak kremayı ısıtın ve tencereye karıştırarak ekleyin. Çikolatayı küçük parçalara bölün ve sıcak muhallebiye ilave edip karıştırın. Pudinginizi servis kaselerine boşaltın, soğuyunca, üzerine vanilyalı pudingi boşaltın. Servis yaparken üzerine rendelenmiş çikolata serpin.

