



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

DAMLA ÇİKOLATALI PUDİNG

4 su bardağı süt
3 silme kaşığı mısır nişastası
2 silme kaşığı un
4-5 yemek kaşığı kakao
20 gr tereyağı
1 su bardağı un
1 ay bardağı damla çikolata
1 adet yumurta

Tereyağı ve damla çikolata hariç tüm malzemeyi çırpıp, koyulaşana kadar pişirin. Altını kapatıp tereyağı ve damla çikolatayı koyup 5 dk daha çırpın. Soğuyunca servis edin.