



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DONDURMA PUDİNG

3 su bardağı süt
1,5 çorba kaşığı un
1,5 çorba kaşığı nişasta
6 çorba kaşığı pudra şekeri
4 yumurta sarısı
250 gr. kedi dili
100 gr. sütsüz çikolata
1 küçük sanayağı (125gr.)

Tencereye un, nişasta, yumurta sarısı koyunuz. Karıştırarak yavaş, yavaş sütü katıp pişiriniz. Porselen bir kasede yağ ile pudra şekerini mikserle çarparak köpürtünüz. Soğutulmuş kremayı katıp yediriniz. Hazırlanan kremanın 2/3 sini ayırıp 1/3 ine su buharında eritilmiş çikolata katıp renklendiriniz. Yuvarlak derin bir kalıba naylon torba yerleştiriniz. Kedi dillerini ıslatıp uçları kalıbın ortasına gelmek üzere daire şeklinde diziniz. Üzerine beyaz kremin yarısını yayıp buzlukla dondurunuz. Sertleşince üzerine çikolatalı kremi döküp tekrar dondurunuz. Kalan beyaz kremi de çikolatalı kremin üzerine döküp ıslatılmış kedi dilleri ile üstünü kapatınız. Buzlukta bir gece bekietiniz. Kalıbı yuvarlak servis tabağına çevirip naylon torbayı üzerinden alınız. İkrâm etmek üzere buzlukta saklayınız.
