



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV USULÜ PUDİNG

Dilek İntepe

4 Su Bardağı Süt
3 Su Bardağı Toz Şeker
2 Su Bardağı Su Bardağı
1 Adet Yumurta
6 Çorba Kaşığı Kakao
3 Su Bardağı Su
1/2 Çorba Kaşığı Yumuşak Margarin
1 Paket Vanilya
1 Avuç Çam Fıstığı İçi

Sütü, toz şekeri, unu, yumurtayı ve kakaoyu bir tencereye koyalım ve çırpalım. Orta ateşte sürekli karıştırarak koyu kıvam alana ve üzerinde gözenekler oluşana kadar pişirelim. Ocağın altını kapatıp içine suyu, margarini ve vanilyayı ekleyelim. 4-5 dakika mikserle çırpalım. Kaselere paylaştıralım. Ilıyınca üzerini çam fıstığıyla süsleyip servis yapalım.