



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV YAPIMI PUDİNG

1 ETİ Çikolata Sticks Bitter
5 yemek kaşığı un
8 yemek kaşığı toz şeker
1 paket vanilya
Yarım paket margarin
1 litre soğuk süt

Yarım paket margarin orta ateşte eritilir. Eriyen margarine beş kaşık un ile sekiz kaşık toz şeker ilave edilir. Ve rengi pembeleşinceye kadar kısık ateşte ara vermeden karıştırılır (4 dakika ila 6 dakika arasında). Pembeleşen karışımın üzerine bir litre soğuk süt ilave edilir, şeker ve unun topak kalmaması için orta ateşte ara vermeden karıştırmaya devam edilir. Vanilya eklendikten sonra kaynayıp koyulaşmaya kadar ocakta pişirilir. Ocaktan indirilen puding birkaç dakika soğuduktan sonra mikser ile güzelce çırpılır (5 dakika ila 10 dakika arasında). Kâselere boşaltılan pudingler soğumaya bırakılır ve lezzet tamamlayıcısı olarak ETİ Çikolata Sticks Bitter ile süslenir.

ETİ Çikolata Sticks Bitter'li Ev Yapımı Nefis Puding servise hazırdır.

