



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HURMALI VE ÇİKOLATALI PUDİNG

175 gr kuru hurma  
90 gr bitter çikolata  
3 adet yumurta akı  
1 çorba kaşığı tozşeker  
1 paket kremşanti  
1 yemek kaşığı kakao  
1 yemek kaşığı margarin

Hurmaları bir tencereye alıp üzerine 5 çorba kaşığı sıcak su ekleyin ve yumuşayana kadar bekletin. Süzüp hurmaların çekirdeklerini çıkartın. Robota alıp püre halinde ezin. çikolatayı ve margarini benmari usulü eritin. Hurma püresine ilave edip karıştırın. Yumurta aklarını kar halinde çırpın .şeker ekleyip 2-3 dakika daha çırpın. Çikolatalı karışıma ilave edip karıştırın.kup bardaklara paylaştırıp buzdolabında 30 dakika bekletin. Krem şanti ve kakao ile süsleyip servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 13.07.2021