



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## 2 RENKLİ PUDİNG

- 8 su bardağı süt
- 2 su bardağı toz şeker
- 2 adet yumurta
- 1 paket vanilya
- 3 yemek kaşığı kakao
- 3 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı mısır nişastası
- 1 yemek kaşığı tereyağı

Süt, toz şeker, yumurta, vanilya, un, mısır nişastasını büyük bir kaptaki mikserle çırpın. Karışımı iki tencereye bölüp birinin içine kakao ilave edin. İkisini de sürekli karıştırmak suretiyle muhallebi kıvamına getirin. Tereyağını paylaşırarak mikserle 5'er dakika çırpın.

6 adet kâsenin dibine beyaz pudingden birer parmak dökün, donmasını bekleyin. Donduktan sonra kakaolu pudingden de bir parmak döküp bekleyin. Tekrar beyaz muhallebi döküp yine dondurun. Hepsinin üstüne son olarak çikolatalı pudingi dökün. Buzdolabında bekletip servis yapın.

