



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMİKLİ FINDIKLI PUDİNG

250 gram irmik
350 gram toz şeker
100 gram kavrulmuş, çekilmiş fındık
500 gram su (iki su bardağı)
2 kaşık yağ
10 gram sütsüz çikolata
10 gram badem

Tencereye yağ ve irmik konur. 15 dakika hafif ateşte kavrulur. Bir kaptaki su, şeker kaynatılır. İrmik olan kaba ilâve edilir. Suyunu çekinceye kadar karıştırarak pişirilir. Ateşten indirilir. Ilık olunca bir tabağa çıkarılır. Elle şekil verilir. Çikolata, bir kahve fincanı su ve bir kaşık toz şekerle hafif ateşte eritilir. İrmığın üzerine dökülür. Kabukları çıkarılmış bademle süs yapılır.