



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİKLİ PUDİNG

250 gr. irmik
350 gr. toz şeker
100 gr. kavrulmuş fındık
2 su bardağı su
2 çorba kaşığı margarin
100 gr. sütsüz çikolata
10 gr. badem

Tencereye margarin ile irmiği koyun. Hafif ateşte 15 dakika kavurun. Ayrı bir kaptaki suyla şekeri kaynatın, irmiğe karıştırarak ilâve edin. Suyunu çekinceye kadar karıştırarak pişirin. İllindiği zaman tabağa alın, istediğiniz şekli verin. Çikolatayı bir kahve fincanı su ve bir kaşık toz şekerle hafif ateşte eritin. Pudingin üstüne dökün. Kıyılmış fındık ve kabukları soyulmuş bademle istediğiniz şekilde süsleyin.

Not: Şekerli suyu irmiğe, azar azar ve durmadan karıştırıp yedirerek katın. Aksi halde irmikler top top olur.

