



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVE SOSLU İRMİKLİ PUDİNG

4 kişilik Gerekli malzeme:

2 su bardağı süt

1 çorba kaşığı su

Yaklaşık br su bardağı ince irmik

1 çay bardağı toz şeker

3 adet yumurta

3 çorba kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı toz kakao

1 tatlı kaşığı rendelenmiş çikolata

Yarım paket vanilya

Yarım çay kaşığı tarçın

1 çorba kaşığı galeta unu

Kahve sosu için:

1 çay fincanı sıcak su

1,5 tatlı kaşığı neskafe

Yarım çay fincanı taze krema

2 yumurta sarısı

1 tatlı kaşığı esmer un

1 çorba kaşığı süt

Süt, su, şeker, minik doğranmış tereyağı, bir tutam tuz, tarçın ve vanilyayı çift tabanlı bir çelik tencereye alıp karıştırın. Orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynama başlayınca irmiği hemen ilave edin ve mikserle topaksız olana dek karıştırın. Sürekli karıştırarak 20 dakika kısık ateşte pişirin. Ateşten alıp, ılınmaya bırakın. Yumurta sarılarını tek tek ilave edin. Pütürsüz bir karışım elde edinceye kadar karıştırın.

Elde ettiğiniz kremayı ikiye bölün. İlkine kakao ve rendelenmiş çikolata ilave edip iyice karıştırın. Kar halinde çırpılmış yumurta aklarının yarısını vanilyalı kremaya, kalanı çikolatalı pudinge ekleyin.

Isıya dayanıklı 4 küçük kaseyi yağlayıp galeta unu serpin. Her birine iki renkli kremayı eşit olarak ilave edin. 180 dereceye ayarlanmış fırında yaklaşık 30 dakika benmari usulü pişirin.

Kahve sosunu hazırlamak için; su ile kahveyi küçük bir tencerede eritip şekerini ekleyin. Şeker eriyene dek ısıtıp ılınmaya bırakın. Yumurta sarılarını tek tek ilave ederek mikserle köpük köpük olana dek karıştırın. Kremayı ekleyip birkaç dakika pişirin. Unu sütle karıştırıp kahveli sosa ekleyin. Sürekli karıştırarak kısık ateşte koyulaşana dek pişirin. Kahve sosu ılınınca servis tabaklarına paylaşın. Kasede pişirdiğiniz pudingleri ters çevirerek sosun üzerine yerleştirip servis yapın.