



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVELİ PUDİNG

Yarım paket beyaz tost ekmeđi,
1 su bardađı krema,
1 su bardağı tozşeker,
5 adet yumurta,
yarım su bardağı süt,
50 gr. Margarin,
1 su bardağı dövölmüş fındık,
2/3 su bardağı kırılmış çikolata.
İçine:
2 tatlı kaşığı kahve,
1 tatlı kaşığı toz Türk kahvesi,
1 tatlı kaşığı kakao

Fırın kabını hafifçe yağlayın. Tost ekmeklerinin kenarlarını kesin. Tost ekmeklerini bir kat kalıbına dizip arasına kırılmış çikolata ve dövölmüş fındıkları serpin. Üzerine de diğer kalan tost ekmeklerini sıralayın. Tozşeker, eritilmiş margarin, süt, Türk kahvesi ve kakaoyu birlikte karıştırın. Diđer tarafta yumurtaları iyice çırpın ve krema karışımına ekleyin. Bu sıvıyı ekmeklerin üzerine dökün. Öncelikle kalıbın ağzını folyoyla kapatın. Kalıbı benmari usulü kalıba koyun. 200 dereceli fırında 40-50 dakika kadar pişirin. Arzuya göre sıcak ya da soğuk servis yapın.

[ML® Kahveli Bisküvi için tıklayın](#)