



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU EKMEK PASTASI

8 dilim tost ekmeđi
1 su bardağı fındık veya ceviz içi
Kakaolu puding için:
1 yemek kaşığı mısır nişastası
2 tepeleme yemek kaşığı un
2 tepeleme yemek kaşığı kakao
4 su bardađı süt
1 su bardağı toz şeker
1 adet yumurta

Tost ekmeklerinin kenar kısımlarını düzgün bir şekilde kesip çıkartarak bir kenarda bekletin. Kakaolu puding için; yumurtayı orta boy bir tencereye kırıp üzerine nişasta, un, toz şeker ve kakaoyu ekledikten sonra çırpma teli yardımıyla çırpın. Sütü de ilave edip pürüzsüz hale gelinceye kadar sürekli karıştırın. Tencereyi ocağın üzerine alıp kısık ateşte sürekli karıştırarak katılaşmaya kadar pişirin. Kaynamaya başlayınca ocaktan alıp dövülmüş ceviz içini ve margarini ekleyerek karıştırın.

Servis tabağına bir kaşık sıcak puding koyup üzerine 1 dilim ekmek yerleştirin. Üzerine tekrar puding gezdirip bir dilim daha ekmek yerleştirin. Kalan pudingi ekmek kulesinin üzerinde gezdirip tekrar ceviz ya da fındık içini serpiştirin. 1 saat buzdolabında beklesin.