



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

## KAKAOLU ELMALI PUDİNG

3 yumurta  
1 su bardağı şeker  
1 su bardağı un  
2 elma (soyulup küçük doğranmış)  
1 çorba kaşığı kakao  
Yarım su bardağı ceviz içi (doğranmış)  
1 çay kaşığı kabartma tozu  
Krema için:  
1 yumurta  
2 kahve fincanı şeker  
1 çorba kaşığı nişasta  
1 çorba kaşığı kakao  
2 su bardağı süt  
Vanilya

Yumurtalarla şeker iyice çarpılıp koyulaştırılır.  
Kabartma tozu, kakao, un karıştırarak elenir. Küçük doğranmış elma ve ceviz içi konup karıştırılır.  
Yağlanmış kalıba boşaltılıp orta hararetli fırında pişirilir.  
Soğuyunca kalıptan çıkarılıp yarım kahve fincanı şekerli su gezdirilir.  
Hazırlanan krema, Pastanın üzerine kaşık kaşık dökülüp yayılır.  
Krema için: Yumurta, şeker, nişasta kakao biraz süt ilavesi ile karıştırılır. Sütün tamamı konup karıştırarak pişirilir. Ara sıra karıştırarak soğutulur. Vanilya katılır.

[ML® İrmikli Kara Puding için tıklayın](#)