



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU PUDİNG

<https://www.sabah.com.tr>

4 su bardağı süt (800 ml.)
4 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı kakao
7 yemek kaşığı toz şeker
2 paket vanilya
1 yemek kaşığı margarin

Kakaolu puding yapmak için süt, toz şeker, un ve kakao tencereye konulup tel çırpıcı ile iyice karıştırılır.

Tamamen karıştıktan sonra ocağın üzerinde, sürekli karıştırarak kaynatılır.

Kaynayıp kıvam alınca, içerisine vanilya ve margarin ilave edilir.

Margarin eriyinceye kadar karıştırıldıktan sonra ocaktan alınır.

Hazırlanan kolay kakolu puding, mikser ile 3-4 dakika çırpılır.

Kakaolu pudingin kaymak tutmaması için, ara ara karıştırılarak iyice soğuması sağlanır.

Tamamen soğuduktan sonra, kaselelere doldurulur.

Üzerlerine çikolata damlası serpiştirilip, servise sunulur.

Eğer üzerinin kaymak tutması sizin için önemli değilse mikserle çırptıktan hemen sonra kaselelere paylaşabilirsiniz.

Su ile ıslatılan kaselelerin içerisine doldurulan puding ters çevrilip kaseden çıkartılarak ta servise sunulabilir.

Kolay kakaolu puding, bu şekilde tüketilebileceği gibi, farklı tatlar elde etmek içinde kullanılabilir.

