



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU PUDİNG

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

160 gr toz şeker
30 gr kakao
3 yemek kaşığı mısır nişastası
1 tutam tuz
550 ml süt
30 gr tereyağı
1 paket vanilya
Üzeri için:
Çırpılmış krema
Rendelenmiş çikolata

Şeker, kakao, mısır nişastası ve tuzu bir tencereye alın. Sütü ekleyip pürüzsüz kıvama gelinceye kadar çırpın. Orta ateşte sürekli karıştırarak koyulaşmaya kadar pişirin. Kaynadıktan 1 dakika sonra ocaktan alıp tereyağı ile vanilyayı ekleyin ve eriyinceye kadar karıştırın. Karışımı kaselele paylaşın ve streç film ile üzerini örtün. Buzdolabında en az 2 saat soğuttuktan sonra krema ve rendelenmiş çikolata ile süsleyerek servis yapın.

