



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU PUDİNG

Malzemeler

- 2 çorba kaşığı kakao
- 1 çorba kaşığı un
- 1 çorba kaşığı nişasta
- Yarım su bardağı tozşeker
- 6 su bardağı süt
- 1 paket vanilya
- Yarım paket krema (100 gr)
- 1 paket çilekli puding
- 15 adet hazır küçük beze

Kakaoyu, 1 çorba kaşığı unu, 1 çorba kaşığı nişastayı ve yarım su bardağı tozşekeri tencereye alıp, karıştıralım. Sütün 2 buçuk bardağını ekleyip, sürekli karıştırarak, üzeri göz göz olana dek pişirelim. Ateşten alalım ve soğutalım. Üzerine 1 paket vanilyayı ve yarım paket kremayı ekleyip, mikserde 2 dakika çırpalım. Kakaolu kremanın 3 çorba kaşığı ayıralım. Ayrı bir kaptaki çilekli pudingi kalan iki buçuk bardak sütle pişirelim. Ateşten alalım ve soğutalım. 10 adet bezeyi iri parçalar halinde kuralım. Çilekli pudingi kuplara boşaltalım ve üzerine ufalanmış bezeleri serpelim. Ayırdığımız kırılmamış 5 bezeyi kalan kakaolu pudingin içine batırıp, çıkaralım ve birer tane kupların üzerine koyalım. Buzdolabında birkaç saat bekletip, servis yapalım.

[ML® Çaylı Puding için tıklayın](#)

[ML® Çaylı Puding \(görsel\)](#)