



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU PUDİNG

120 gr (8 çorba kaşığı) tereyağı
180 gr (1 1/2 su bardağı) un
1 çay kaşığı tuz
120 gr (1/2 su bardağı) şeker
60 gr kakao
2 yumurta (hafifçe çırpılmış)
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
5 çorba kaşığı süt
1 çay kaşığı vanilya

Önce fırınınızı orta sıcaklığa getirip (190 °C) ısıtınız.

Orta büyüklükte bir sufle kabını 1 çorba kaşığı tereyağı ile yağlayarak bir kenara bırakınız.

Un, tuz ve kabartma tozunu orta büyüklükte bir derin kaba eleyiniz. Kalan tereyağı parmaklarınızın ucu ile ovalayarak karışıma ekleyiniz. Sonra şeker ve kakaoyu katınız.

Bir tahta kaşıkla yumurtaları ve sütü çırparak katınız; karışımı düzgün bir hal alıncaya ve dökülecek kıvama gelinceye kadar çırdıktan sonra, vanilyayı ekleyiniz. Karışımı yağlanmış sufle kabına dökerek fırına koyunuz. 30-40 dakika sonra pişip pişmediğini kontrol ederek (pudinge batırdığınız bıçak temiz çıkarsa pudingin pişmiş okluğu anlaşılır), pudingi fırından alınız ve piştiği kaptan servis ediniz.

Not: Geleneksel İngiliz pudingi çikolatalı yada sütlü sos ile servis edilir.



Fotoğraf "vitray" tarafından gönderildi. 17.03.2020