



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELLİ İKİ RENKLİ PUDİNG

<http://www.hurriyet.com.tr>

4 su bardağı süt
1 paket süt kreması
1 adet yumurta sarısı
1 su bardağı toz şeker
3 çorba kaşığı buğday nişastası
80 gram bitter çikolata

Bir kaptan süt, nişasta ve yumurta sarısını tel çırpıcı ile iyice karıştırın.

Çelik bir tencereye toz şeker alın. Kısık ateşte karıştırmadan şekeri karamelize edin. Eriyen şekere süt kremasını ilave edin. Bu aşamada şeker sertleşecek, kısık ateşte kaynadıkça çözülecektir. Elde ettiğiniz karamelin üzerine yavaş yavaş karıştırarak sütlü nişasta karışımını dökün. Koyulaşmaya kadar devamlı karıştırın.

Koyulaşan karamelli pudingi ocaktan alın. Yarısından biraz azını başka bir kaba alın. Buna bitter çikolatayı ekleyin ve iyice karıştırıp çikolatayı eritin.

Kaselere önce çikolatalı pudingi paylaşın. Üzerine karamelli pudingi ilave edin. Üzerini soğuduktan sonra istediğiniz gibi süsleyin.

