



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KREMALI ÇİKOLATALI PUDİNG

3 su bardağı süt  
2 su bardağı krema  
2 çorba kaşığı tarçın  
1 su bardağı şeker  
1 büyük paket bitter çikolata  
3 adet yumurta sarısı  
1 tatlı kaşığı tarçın

Tencereye, süt, krema, şekerin yarısı, kakao ve parçalara kırılmış çikolata konur. Kısık ateşte çikolata eriyene dek pişirilir. Daha sonra soğumaya terk edilir. Yumurta sarıları ve kalan şeker mikserle 2-3 dakika çırpılır. Soğuk çikolatalı karışıma yedirerek eklenir. Karışım ısıya dayanıklı kaselere paylaştırılır. Kaseler içinde su bulunan tepsiye sıralanır. Önceden ısıtılmış 150 derece fırında yarım saat kadar pişirilir. Soğuyunca üzerine tarçın serpererek ikram edilir.