



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI PUDİNG

Yarım su bardağı toz şeker
2,5 su bardağı süt
1 çay kaşığı vanilya
1 tatlı kaşığı hazır granül kahve
4 yemek kaşığı fındık ezmesi
4-5 parça çikolata
3 adet yumurta
3 adet yumurtanın sarısı
Süslemek için:
Krem şanti
2 adet kivi dilimi

Önce şekeri 1 yemek kaşığı suyla kısık ateşte karamel haline gelinceye kadar pişirin. Sütü ve vanilyayı ekleyin. Hemen fındık ezmesiyle, çikolatayı ve granül kahveyi ekleyip, kaynatın. Kaynayınca altını kapatın ve soğumaya bırakın. Bir tarafta yumurta ve yumurta sarılarını çırpıp soğuyan karışıma katın. Ufak fırın kaplarına koyup, 175 derecede 20 dakika benmari usulü pişirin. Soğuyunca buzdolabına koyun. Buzdolabında iyice soğuduktan sonra servise sunun.

