



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KROKAN TABANLI ÇİKOLATALI PUDİNG

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 2 Yemek Kaşığı nişasta
- 2 Adet yumurta
- 1,5 Su Bardağı toz şeker
- 1 Su Bardağı damla çikolata
- 1 Paket vanilya
- 1 Tutam tuz
- 1250 ml süt
- 1 Su Bardağı krema
- 100 gr fındık
- 2 Yemek Kaşığı un
- 2 Yemek Kaşığı kakao

Şekerden 1 çay bardağı alınıp kısık ateşte eritilir içine fındık atılıp karıştırılır rengi hafif kahverengi olunca yağlı kağıt üzerine dökülür 10 dakika bekletilir krokan kırılarak kupların içine yerleştirilir kalan şeker nişasta un kakao vanilya ve tuz bir tencerede karıştırılır üzerine krema süt ve yumurtalar eklenip iyice çırpılır damla çikolatada eklenip orta ateşte karıştırarak kaynayana kadar pişirilir 4-5 dakika pişirilip ocaktan alınır arada karıştırarak ılıtılır kuptaki krokanların üzerine paylaşılır