



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU EKMEKLİ ÜZÜMLÜ VE ÇİKOLATALI PUDİNG

Toprak Mahsülleri Ofisi

250 gr (10 dilim) bayat ekmek
250 gr (1 su bardağı) süt
50 gr (5 yemek kaşığı) şeker
10 gr (1 yemek kaşığı) kakao
20 gr (2 yemek kaşığı) nişasta
25 gr (1 fincan) kuru üzüm

Süt, şeker ve kakao ocakta kaynatılır.

Nişasta su ile açılarak süzülüp kaynayan karışıma ilave edilir.

Ekmekler kâselerin içerisine koyulur.

Hazırladığımız karışım, ekmeklerin üzerine sıcak olarak ilave edilir.

Servise sunarken üzerine damla çikolata ve kuru üzüm serpilerek sunulur.

