



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURUÜZÜMLÜ CEVİZLİ ÇİKOLATALI PUDİNG PASTA

- 1 çay bardağı kuru üzüm
- 1 çay bardağı iri dövülmüş ceviz içi
- 1,5 subardağı süt
- 1 yemek kaşığı margarin
- 2,5 yemek kaşığı un
- 1 çay bardağı tozşeker
- 1 paket bitter çikolata
- 1 paket vanilin
- 1 yemek kaşığı kakao
- 6-7 adet pötübör bisküvi
- 1 yemek kaşığı portakal kabuğu rendesi
- 1 yemek kaşığı hindistancevizi

Tencereyi orta ateşe koyalım, içine sütü unu tozşekeri, bitter çikolatayı, kakaoyu koyup tel çırpıcı ile kısık ateşte sürekli karıştırarak sürekli üzeri göz göz olana dek pişirelim. Kremanın altını kapatalım, hafif soğuyunca cevizi koyalım, kuru üzümü biraz suda bekletip suyunu süzüp içine koyalım, vanilyayı ve margarini koyup mikserle bir iki dakika çırpalım. Sonra dörde beşe bölünen pötübör bisküvileri koyup karıştıralım ıslanmış cam tepsiye dökelim, üzerine hindistancevizini serpelem, 2-3 saat buzdolabında soğutup servise sunalım.

