



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MINİ BROWNİELİ KARAMELLİ PUDİNG

2 yumurta  
2-3 yemek kaşığı (70 g) tereyağı  
1 paket Pakmaya Bitter Pul Çikolata (100g)  
1 çay bardağı (60 g) Pakmaya Pudra Şeker  
1 su bardağı buğday unu (100g)  
1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin  
Bir tutam tuz  
50 gr ceviz içi  
2 paket Pakmaya Karamelli Puding  
5 su bardağı (1 litre) süt  
15 adet taze yaban mersini

Tereyağı ile Pakmaya Bitter Pul Çikolatayı benmari usulü eritin. İlininca Pakmaya Pudra Şekerini ilave edin.

Çırpma teli yardımı ile karıştırıp tüm malzemenin birleşmesini sağlayın.

Yumurtaları teker teker ilave ederek çırpmaya devam edin.

Ayrı bir kapta unu, bir tutam tuzu ve Pakmaya Şekerli Vanilin'i harmanlayın. Bu unlu karışımı yumurtalı karışıma ilave edin. Çok fazla karıştırmadan çırpın.

Hamura en son iri çekilmiş ceviz içi ekleyin. Spatula ile karıştırın.

Brownie hamurunu yağlanmış küçük kek kalıplarına veya ısıya dayanıklı mini kek kağıtlarına paylaştırın.

Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 20 dakika pişirin.

Pudingleri ve sütü tencereye aktarın. Sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelene dek pişirin. Biraz soğuduktan sonra yaban mersinini ekleyip blenderde ezin.

Pudingi ve pişirdiğiniz mini brownieleri servis bardaklarına dönüşümlü olarak paylaştırın. Buzdolabında soğuttuktan sonra servis yapın.

