



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

NANELİ PUDİNG

Malzemeler:

2 yumurta sarısı
60 gr. şeker
50 gr. nane dolgu lu çikolata
250 ml. krema
250 ml. süt
4 yaprak jelatin
5-7 dal nane

Sütü 5 dal nane ile bir taşım kaynatın, 1 saat soğumaya bırakın. Kaynattığınız sütü süzüp tekrar bir taşım kaynatın. Jelatinleri soğuk suda yumuşatın. Yumurta sarılarını ve şekerini mikserle krema kıvamına gelinceye kadar çırpın, sıcak sütü ekleyip karıştırın. Kabı sıcak su dolu başka bir kabın içine oturtun, karışım ısınıp koyulaşmaya kadar 10-15 dakika devamlı karıştırın. Suları sıkılmış jelatinleri içinde eritin. Kabı buzlu su dolu başka bir kabın içine oturtun, soğumaya bırakıp ara sıra karıştırın. Çikolatayı ince kıyın. Kremayı katı çırpın. Karışım hafif jölelenmeye başlayınca, krema ve çikolatayı ekleyip karıştırın. Hacmi 150 ml. olan 6 kalıp veya fincana doldurun. En az 5 saat veya bir gece buzdolabında bekletin. Pudingleri tabaklara ters çevirin, üstünü sos ve nane yaprakları ile süsleyin.
