



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI ÇİKOLATALI PUDİNG

- 3 yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 2 su bardağı un
- 3 çorba kaşığı kakao
- 3 çorba kaşığı tereyağı
- 1,5 su bardağı süt
- 3 çorba kaşığı nişasta
- 150 gram bitter çikolata
- 1 paket vanilya

Derin bir kabin içinde yumurta, şeker ve kakaoyu iyice çırpın. Eritilmiş tereyağını ve unu ekleyip karıştırmaya devam edin. Üzerine sütü, nişastayı karıştırıp ocak üzerine koyup koyulaşınca kadar pişirin. Koyulaşınca ocaktan alıp içine bitter çikolatayı ve vanilyayı ilave edip karıştırın. Küçük kaplara portakal suyu, kabuğunun rendesini paylaşırıp üzerine hazırladığınız pudingi döküp soğumaya bırakın.

