



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PORTAKALLI ÇİKOLATALI PUDİNG

<https://www.elele.com.tr>

1 litre süt  
2 yemek kaşığı un  
4 yemek kaşığı kakao  
4 yemek kaşığı mısır nişastası  
1 su bardağı toz şeker  
2 paket vanilya  
2 portakalın rendelenmiş kabuğu  
1 yumurta  
80 g bitter çikolata  
100 ml krema  
Üzeri için:  
Portakal kabuğu rendesi  
Vanilyalı dondurma

Süt, un, kakao, nişasta, şeker, vanilya, rendelenmiş portakal kabuğu ve yumurtayı bir tencereye alın ve çırpıcı ile iyice karıştırın. Tencereyi ocağa alıp orta ateşte sürekli karıştırarak koyulaşmaya kadar pişirin. Rendelenmiş çikolatayı ekleyip eriyinceye kadar karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp kremayı ekleyin ve bir mikser yardımıyla 3 dakika çırpın. Pudingi servis tabaklarına paylaşın ve oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletin. Buzdolabında en az iki saat dinlendirin. Vanilyalı dondurma ve rendelenmiş portakal kabuğu ile süsleyerek servis yapın.

