



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PUDİNGLİ PASTA

- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı şeker
- 1 yumurta
- 2 kaşık kakao
- 4 su bardağı süt
- 1 paket sade pasta kreması
- 1 su bardağı süt Tabanı için
- 1 kase hindistan cevizi

Derin bir tencereye un kakao şeker yumurta ve sütü alıp çırpma teli ile iyice çırpıyoruz. Daha sonra azar azar süt ekleyip tamamen pürüzsüz bir hale getiriyoruz. Tencereyi ocağa alıp orta ateşte kıvamı koyulaşana kadar pişiriyoruz. Ateşten alıp ilk sıcaklığının çıkmasını bekliyoruz. Daha sonra blenderdan geçiriyoruz. Kare fırın tepsisinin içine bolca Hindistan cevizi serpiyoruz üzerine soğuyan pudingimizi döküp yayıyoruz. Pasta kremamızı süt ile çırpıyoruz ve tepsiye pudingin üzerine yayıyoruz. Buzdolabında 1 saat beklettikten sonra kare dilimlere kesiyoruz ve her iki dilimi üst üste koyup servis tabağına alıp servis yapıyoruz.