



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUDİNG ŞELALESİ

3 adet yumurta
125 gr margarin
1/2 su bardağı (85 g) toz şeker
1 çay bardağı (35 g) kakao
1 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
3 su bardağı süt
1 paket pudink

Pudingi 2,5 su bardağı süt ile, tarifine göre pişirin. Süre sonunda ocaktan alıp arada karıştırarak soğumaya bırakın.

Yumurta ve şekerli bir çırpma kabında, yaklaşık 3 dakika mikser ile çırpın. Üzerine margarin, kakao, un, şekerli vanilin ve hamur kabartma tozunu ekleyip, homojen oluncaya kadar yaklaşık 1-2 dakika daha karıştırın. 24 cm çapında yağlanmış kelepçeli kalıba, hamurun yarısını dökün, üzerini spatula ile düzeltin ve pişmiş pudingi yayın. Kalan hamura yarım çay bardağı sütü ilave edip karıştırın ve pudingin üzerine dökün. 175°C'ye ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin. Daha sonra fırın ısısını 160°C'ye düşürüp, 15 dakika daha pişirmeye devam edin. Fırından çıkardıktan 10 dakika sonra kalıbı açın. Soğuduktan sonra, dilimleyerek servis yapın.