



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PUDİNGLİ PASTA

Fatoş YAĞCI

60 ADET İÇİ DOLGULU RULO GOFRET

İÇ MUHALLEBİSİ İÇİN:

13 ÇORBA KAŞIĞI TOZ ŞEKER

12 ÇORBA KAŞIĞI İRMİK

3 ÇORBA KAŞIĞI HİNDİSTAN CEVİZİ

2 LİMON KABUĞU RENDESİ

2 ÇORBA KAŞIĞI TEREYAĞI

1,5 LT. SÜT

2 ÇORBA KAŞIĞI KAKAO

ÜZERİ İÇİN:

1, PAKET HAZIR ÇİKOLATA SOS

2 SU BARDAĞI SÜT

Tencerede süt, toz şeker, limon kabuğu rendesi, kakao ve irmiği tahta kaşık ile kaynayanaya dek karıştırarak pişirin. Kaynayınca ocaktan alıp tereyağı ve hindistan cevizi ekleyip, tereyağı eriyinceye dek karıştırın. 22 cm çapında kelepçeli kek kalıbını yağlı bir kağıt ile kaplayıp gofret yerleştireceğiniz kısımlarını pişirdiğiniz muhallebi ile kaplayın ve gofretlerin ayakta durması için muhallebiye birbirlerine paralel olacak şekilde saplayarak kalıbın etrafını tamamlayın. Kalan muhallebiyi kalıbın ortasına doldurun. Üzeri için küçük bir tencereye iki su bardağı sütü koyup hazır bir paket toz çikolata sosu ilave edin, karıştırarak pişirin. Hazırladığınız çikolata sosunu ocaktan alındıktan sonra beş dakika karıştırarak ılıtın ve irmikli muhallebinin üzerine sökün. Soğuması için dolapta bekletin.

