



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUDİNGLİ POĞAÇA

İkbal Gürpınar

1 paket çikolatalı puding

2 su bardağı süt

HAMURU İÇİN:

1 paket margarin

4 yemek kaşığı yoğurt

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

2 yemek kaşığı toz şeker

Aldığı kadar un

Pudingimizi sütümüzle pişirip soğumaya bırakalım. Diğer tarafta hamur malzememizin tamamını yoğuralım. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edince hamurumuzu 10 dakika dinlendirelim. Dinlendirdiğimiz hamurumuzu 12 bezeye ayırıp, her bir bezeyi merdaneyle çok inceltmeden açalım ortasına 1 yemek kaşığı puding koyalım. Puding dışarı taşmayacak şekilde hamurumuzun ağzını büzüp, büzdüğümüz yeri alta gelecek şekilde tepsimize yerleştirelim.180 derece fırında üzerleri pembeleşinceye kadar pişirelim.

Not: Dilerseniz fırından çıktıktan sonra üzerlerine pudra şekeri serpebilirsiniz.