



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİYAH BEYAZ PUDİNG

Vanilyalı Puding

Yarım litre süt

1 yemek kaşığı Sana yağı

1 adet yumurta

3-4 yemek kaşığı şeker

2 yemek kaşığı un

1 paket vanilya

Kakaolu Puding

Yarım litre Süt

1 yemek kaşığı Sana yağı

1 adet Yumurta

3-4 yemek kaşığı şeker

2 yemek kaşığı un

4-5 yemek kaşığı kakao

Servis yapacağınız bardakta hangi çeşit Pudingi önce kullanmayı düşünüyorsanız, Pişirmeye ondan başlamanız gerekmektedir.

Kakaolu Puding:

Derin bir tencere içine tüm malzemeyi koyup, soğuk olarak bir çırpıcı veya el mikseri yardımı ile köpürtene kadar çırpınız.

Daha sonra orta ateşte muhallebi kıvamına gelene kadar pişirip, servis edeceğiniz bardak veya kâselere eşit miktarlarda döküp 5-6 dak. Soğutunuz.

Şeritleri istediğiniz kalınlıkta ve sayıda yapabilirsiniz.

Vanilyalı Puding:

Derin bir tencere içine vanilya hariç tüm malzemeyi koyup, soğuk olarak bir çırpıcı veya el mikseri yardımı ile köpürtene kadar çırpın.

Daha sonra orta ateşte muhallebi kıvamına gelene kadar pişirip, içine mikser yardımı ile vanilyayı ekleyip, iyice karıştırın.

(Toz vanilyayı sütlü tatlılarda malzemeye baştan ekleyip, pişirmeyin. Bütün vanilya aroması pişme sırasında kaybolacağı için toz vanilyayı tatlılara ateşten indirmeden önce ekleyin.)

Ateşten alıp, servis edeceğiniz bardak veya kâselere eşit miktarlarda döktüğünüz kakaolu pudinglerin üzerine koyup, 5-6 dakika soğutun.

Şeritleri istediğiniz kalınlıkta ve sayıda tekrarlayabilirsiniz.

Siyah beyaz pudingleri oda sıcaklığında soğuttuktan sonra buzdolabına kaldırın.

Soğuk olarak servis edin.

Üzerini file badem veya rendelenmiş çikolata ile süsleyin.