



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TÜRK KAHVELİ PUDİNG

4 adet yumurta
4 çorba kaşığı tozşeker
4 kahve fincanı krema
1 çay kaşığı Türk kahvesi
100 gram bitter çikolata
Üzerine:
Türk kahvesi

Yumurtaların aklarını ve sarılarını ayrı kaplara aldıktan sonra sarısına üç çorba kaşığı tozşeker ekleyerek iyice çırpın. Akına da bir çorba kaşığı tozşeker ekleyin ve kar halini alıncaya dek çırpın. Çırpılmış yumurta akını ve sarısını birbirine iyice yedirin. Az çırpılmış kremayı, Türk kahvesini, erittiğiniz bitter çikolatayı yumurtalara ekleyerek karıştırın. Servis yapacağınız fincan veya kupa karışımı olarak buzdolabının alt rafında 2 saat dinlendirin. Çıkardığınızda üzerine Türk kahvesi serpiştirin. Dekoratif çubuk çikolata, nane ve portakal kabuğu ile süsleyin. Yanında bisküvi ile servis yapın.

