



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YULAFLI PUDİNG

3 su bardağı süt
1 su bardağı su
4 çorba kaşığı un
80 gram bitter çikolata
4 çorba kaşığı kakao
1,5 su bardağı şeker
1 çay kaşığı damla sakızı
8 çorba kaşığı yulaf ezmesi
2 adet elma

Pudingi pişirmek için, sütü, kakaoyu, şeker ve unu tencereye koyup karıştırın. Üzerine dövülmüş sakızı ekleyip karıştırın. Sürekli karıştırarak şekerin erimesi için bekleyin ve ocaktan almadan bitter çikolatayı iri parçalar halinde içine ekleyin. Elmaları rendeleyip yulaf ile karıştırın ve servis kaplarına paylaştırıp üzerine pudingi döküp soğumaya bırakın. Servis yaparken üzerine yulaf ezmesi serpin. Soğuyunca servis yapın.