



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

İRMİKLİ KARA PUDİNG



5 su bardağı süt
1,5 su bardağı şeker
1 su bardağı irmik
2 çorba kaşığı kakao
1 limon kabuğu rendesi
Üzeri için:
1 çorba kaşığı hindistancevizi

- # Tencereye soğuk süt konur. Üzerine şeker, irmik ve kakao eklenir. Ocağa koymadan önce iyice karıştırılır.
- # Orta ateşli ocağa tencere yerleştirilir. Sürekli karıştırarak göz göz olana kadar pişirilir.
- # Ateşten almadan hemen önce ince rendelenmiş, limon kabuğu atılır.
- # Puding hafif ıslatılmış 4 adet komposto kasesine paylaşılır.
- # Buzdolabında 2 saat dinlendirildikten sonra servis tabağına ters çevrilir.
- # Üzerine hindistancevizi serpererek ikram edilir.

Not: İrmikli pudinge pişme sırasında 1 çay bardağı kuru üzüm de katılabilir.