



Zencefilli ikolatalı Puding

Çikolata gerektirmeyen sadece kakao ve evde bulunabilecek malzemelerle yapılabilen sağlık dolu bir tarif!

500 ml (2 ölçü) Süt

100 g (½ ölçü) Toz Şeker

30 g (¼ ölçü) Un

25 g (¼ ölçü) Toz Kakao

½ tk Toz Zencefil

1 Fiske Tuz

1 Parmak Kadar Taze Zencefil

5 g (1 tk) Tereyađ

Un, kakao ve toz zencefilli beraber eleyin. Sütün göz kararı ⅓ ünü ve şekerini ilave edin ve pürsüz olana kadar çırpma teli ile karıştırın.

Taze zencefilli yıkayın ve bir kaşığın kenarı yardımıyla kabuklarını kazıdıktan sonra rendeleyerek kalan süt ile birlikte ısıtın. Kaynama noktasına geldiğinde ilk hazırladığınız süt karışımını ilave edin ve çırpma teliyle sürekli karıştırarak kaynatın. Ocaktan alın, tereyağını ilave edin, tereyağ eriyene kadar yavaş yavaş karıştırın. Servis tabaklarına alın. Oda sıcaklığına indikten sonra hemen tüketmeyecekseniz streç filmleyin ve buzdolabında bekletin.