

Cikolatali Puding

Malzemeler

- 1 lt. sut
- 1 su b. toz seker
- 3 corba k. un(silme)
- 3 corba k. nisasta(silme)
- 4 corba k. kakao
- 1 yumurta
- 1 paket vanilya

Yapilisi

Kuru malzemeleri(un, nisasta, seker, kakao) bir tencereye koyup karistirin. Arkasindan yumurtayi ekleyip karistirmaya devam edin. Sutu azar azar ekleyerek bir cirpiciyla iyice ozlesene kadar karistirin.

Orta ateste muhallebi kivamini alana kadar karistirmaya devam edin. Uzeri goz goz olunca pismis demektir. Altini kapatip vanilyayi ilave edin. Cirpici ile 2-3 dk. cirpin.

Servis kaplarına paylastirip oda sicakligina gelince buzdolabina kaldirin.