# Fındıqlı Pudinq

Fındıklı Muhallebi

1 litr süd
1 su stəkanı şəkər
3 yemək qaşığı düyü un
2 yemək qaşığı buğda nişastası
2 çay stəkanı incə çəkilmiş fındıq
8 ədəd pötibör biskvit (yarım paket)
Sous üçün:
2 su stəkanı sous
1,5 çay stəkanı şəkər
2 yemək qaşığı un
1 yemək qaşığı kakao
1 çay qaşığı marqarin
1 paket vanil

# Qazana soyuq süd, şəkər, nişasta və düyü unu qoyular, yaxşıca qarışdırılar.
# Orta qızdırmalı ocağa yerləşdirilər, davamlı qarışdıraraq konsistensiya sahəyə qədər bişirilər.
# Ateşdən götürmədən dərhal əvvəl fındıq və qırılmış biskvit əlavə olunar.
# Kasaların yarısına qədər doldurular.
# Sous üçün; su, şəkər, kakao və un kiçik bir qazana qoyular. Orta atəşdə tündləşənə qədər bişirilər.
# Ateşdən götürmədən dərhal əvvəl marqarin və vanil qatılar, qarışdırılar.
# Fındıqlı pudinqlərin üzərinə paylaşdırılar.
# İlk istisi çıxınca soyuducuna qoyular. 2 saat sonra xidmətə təqdim edilə bilər.

Qeyd: Kakaolu sousa bir neçə parça şokolad da əlavə oluna bilər.

© ml.md (Azərbaycan dili) Resept #: 1371 | Ad: Fındıqlı Pudinq | Tarix: 23.04.2024 - 20:13