



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMA PUDİNGİ

750 gr elma (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra ince dilimlenmiş)
200 gr (1 su bardağı) süt
150 gr (2+1/2 su bardağı) bayat ekmek içi
2 yumurtanın sarısı
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
1 tatlı kaşığı vanilya esansı
60 gr (1/2 su bardağı) badem (kıyılmış)
60 gr (1/2 su bardağı) kuşüzümü
60 gr (1/2 su bardağı) kuru üzüm
120 gr (1/2 su bardağı) toz şeker
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı karanfil
2 yumurtanın akı

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (190°C) getirip ısıtınız.

Sütü orta ateşte, küçük bir tencerede ısıtınız. Ekmek içini ekleyerek 2 dakika pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, süt biraz soğuduktan sonra karıştırarak, içini yumurta sarılarını, tereyağı, vanilya esansını, bademi kuru üzüm ve kuşüzümünü, tarçını, karanfili ve toz şekerin 6 çorba kaşığını katınız. Elma dilimlerini de ekleyerek iyice karıştırınız.

Yumurta aklarını bir tel yada elektrikli çırpıcıyla kar haline gelene kadar çırpınız. İçine yavaş yavaş kalan şekeri döküp, yumurta aklarıyla şeker iyice karışana kadar çırpınız. Bu karışım elmalı karışıma yediriniz.

Orta boy ısıya dayanıklı bir cam tabağı yağlayarak puding içine dökünüz. 40 dakika fırında pişirip servis ediniz.

Not: Elma pudingi önceden hazırlanıp sıcak bir sos ile servis edilebildiği gibi, son dakikada pişirilip krema ile de servis edilebilir.