ELMALI PİRİNÇ PUDİNGİ

Malzeme:
Yarım kilo süt
1 su bardağı dolusu pirinç
1 limon kabuğu rendesi
1 su bardağı toz şeker
4 yumurta sarısı
4 adet iri elma
4 yumurta beyazı

Yapılışı:
Elmalar soyulup içleri güzelce ve dikkatle oyulur, yıkanır ve süzülmeye bırakılır. Süt derin bir kapta kaynatılır ve içine yıkanmış pirinç, limon kabuğu rendesi ve şeker ilâve edilerek kaynamaya devam edilir. Pirinçler pilâv gibi sütü çektikten sonra tencerenin üstü bir temiz bez ve onun da üstüne kapağı kapatılır ve ateşten alınıp içine yarım paket Margarin yağı konarak karıştırılır. Soğumaya bırakılır. Bir müddet sonra ılınınca kapak ve bez alınır. İyice soğuduktan sonra adamakıllı dövülmüş olan yumurta sarıları da pirince ilâve edilerek iyice karıştırılır. Şimdi hazırlanmış olan bu pirinçli iç ile oyulmuş olan elmalar dikkatle doldurulur. Bu sırada pirinçli harç artarsa onlar da ayrıca yumurta veya köfte gibi yuvarlanarak elmalardan ayrı olarak pişirilir. İçleri doldurulan elmalar ve artan içle yapılan topaklar bol yağlanmış tepsiye ikişer parmak ara ile dizilip kızgın fırında elmaların dağılmıyacağı kadar pişirilir ve fırından alınır. 4 yumurta beyazı sert köpük haline gelinceye kadar vurulur ve bu köpükten her bir elmanın tepesine süs olarak bir parça konup fırında tekrar 5 dakika kadar tutulur. Soğuduktan sonra tepelerine renkli bir meyva reçeli tanesi de konabilir. Ve soğuk servis yapılır. 8 kişi için elmalar yarıya bölünerek servise konur.

© lezzetler.com tarif no:10884 • adı:ELMALI PİRİNÇ PUDİNGİ • gönderen:otelman • indirme tarihi:19.03.2024 - 04:30