



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI PUDİNG

MALZEME:

12 gram tereyağı
150 gram fındık
6 adet yumurta
100 gram galeta tozu
150 gram pudra şekeri

KREMASI İÇİN:

3 yumurta
150 gram pudra şekeri
150 gram fındık
1 paket vanilya
150 gram süt

HAZIRLANIŞI:

Yumurtanın arısı ve akı ayrılır. Tereyağı bir kâsenin içinde yumuşatılır içine yumurtanın sarıları konur ve üstün pudra şekeri ilâve edilerek yarım saat karıştırılır. Yumurta akı beyazlaştırılır. (Çarparak kar haline getirilir) Fındık makineden çekilir, galeta tozu elenir, yumurta akı, fındık ve galeta tozu konup gayet yavaş karıştırılır. Yağlanmış bir puding kalıbına konur. 45 dakika kaynar suyun içinde pişirilir. (Puding kalıbı yoksa içine su olmayacak bir pasta tenceresi de aynı işi rahatlıkla görür.)

[ML® Çilekli Puding için tıklayın](#)