



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA VIŞNELİ PUDİNG

Eyüp Sevinç

- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı tozşeker
- 3 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
- 1,5 su bardağı dondurulmuş vişne
- ½ çay kaşığı vanilya
- Tuz
- Süslemek için
- 1 çay bardağı pudra şekeri

4 adet küçük sufle kalıbının alt kısmına dondurulmuş vişneleri eşit olarak bölüştürün. Karıştırma kabına yumurta, portakal likörü, vanilya, limon kabuğu rendesi, tozşeker, tuz ve sütü koyun. Karışımı iyice karıştırın. Unu yavaş yavaş ilave edip karıştırmaya devam edin. Karışımı turta kalıplarındaki vişnelerin üzerine boşaltın. Önceden ısıtılmış 190 dereceli fırında 30-35 dakika pişirin. Fırından çıkartıp üzerlerine pudra şekerini serpin. 5 dakika daha pişirin. Ilık veya oda sıcaklığında servis edin.

