



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

İNCİRLİ VE KARANFİLLİ PUDİNG

Malzeme:

8 adet incir

5 adet karanfil

2.5 ay bardađı toz Őeker

1.5 ay bardađı su

3 adet yumurta

25 gram Bizim Mutfak Teremyađ

1 paket Bizim Mutfak Hamur Kabartma Tozu

180 gram Bizim Mutfak Un

Sosu İçin :

100 gram toz Őeker

5 gram damla sakızı

40 gram su

Süslemek İçin :

karamelize incir

İncirleri kp küp doğrayın, bir çay bardağı tozŐeker ile yapışmaz yüzeyli bir tavaya alıp karamelize edin.

Süslemek İçin bir miktarını ayırdıktan sonra su ve Teremyađ'ı ekleyip tavada kısık ateŐte kıvam alıncaya kadar piŐirin. Yumurta ve 1,5 çay bardağı tozŐekeri kar haline gelene kadar mikserle çırpın ve piŐirdiđiniz incire ilave edin. Kabartma tozu, un ve karanfili ayrı bir kapta bir araya getirip tüm karışımına ilave edin. Karışımı tekli kek kalıplarına blştrn. Tabanı su ile kaplı tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 100 dereceye ayarlı fırında bir saat boyunca piŐirin. Sos İçin tozŐeker ve dövülmüŐ damla sakızını tavada karamelize edip suyu ilave edin ve kıvam alana kadar piŐirmeye devam edin. Pudingi servis tabağına alıp sosla birlikte ayırdığınız karamelize incirleri dondurma ile bekletmeden servis yapın.