



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İRMİKLİ PUDİNG

1 kg süt  
120 gr irmik  
180 gr Őeker  
50 gr tereyađı  
1 kahve kaŐığı tuz  
1/2 limon kabuđu rendesi  
1/2 çorba kaŐığı margarin  
1 orba kaŐığı Őeker  
2 fincan ahududu Őurubu

Yuvarlak bir formanın içi, yarım çorba kaŐığı margarin ya da tereyağı ile iyice yağlandıktan sonra üstüne büyük bir çorba kaŐığı toz Őeker katılarak, yağlanmış olan formanın i ve yanlarını toz Őekerlemek suretiyle, yağ, Őekerden görünmez bir hale getirilir. Sonra, bir tencereye içindeki süt, 180 gram Őeker, 50 gram tereyağ, 1 kahve kaŐığı tuz katılarak süt kaynamaya bırakılır. Süt kaynayınca buna yarım limon kabuğu rendesi ile, serpmek suretiyle 120 gram da irmik katıldıktan sonra, küçük ateŐte karıŐım gayet koyu bir hal alıncaya kadar 20 dakika kadar karıŐtırılarak piŐirilir. Sonra da elde edilen bu karıŐım, içi yağlanmış ve ŐekerlenmiŐ olan kalıba dökülerek 20 dakika kadar kızgın fırında piŐirilir ve iyice soğuması sağlanır. Sođuyunca pudingin kalıba yapıŐık olan yan kısımları bir bıçak ile sıyrıldıktan sonra alt kısımdaki yapıŐıklıđın gitmesi için de kalıbın altı az bir süre ateŐte tutulur ve puding tabağa alınarak, üstü ağileği salçası ya da bir reel dökülerek servis yapılır.

[ML© İrmikli Kara Puding için tıklayın](#)