



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAPLAMALI LİMONLU PUDİNG

1 tatlı kaşığı tereyağı
6 francala dilimi (kabukları alınıp, üstlerine bol tereyağı sürülmüş)
2 çorba kaşığı badem (zarları soyulup, her biri ortasından ikiye ayrılmış)
60 gr (1/3 su bardağı) karışık meyve kabuğu şekerlemesi
1 kahve kaşığı yenibahar
2 limonun kabuğu (ince rendelenmiş)
2 çorba kaşığı şeker
Kaplama:
2 yumurta
1 kahve kaşığı vanilya esansı
1/3 kahve kaşığı badem esansı
400 gr (2 su bardağı) süt
1 çorba kaşığı şeker

Önce, fırınımızı orta sıcaklığa (190°C) getirip, ısıtınız.

1 tatlı kaşığı tereyağıla, fazla derin olmayan bir tepsiyi yağlayınız. Francala dilimlerini 4'e kesiniz. Parçaların 1/3'ünü, yağlı kısımları yukarıya gelecek biçimde, tepsiye yerleştiriniz. Üstlerine bademlerin, karışık meyve şekerlemesinin, yenibaharın, limon kabuğu rendesinin ve şekerin yarısını serpiniz.

Üstlerini kalan francala parçalarının yarısıyla, yağlı tarafları gene üste gelecek biçimde örtüp, kalan badem, karışık meyve şekerlemesi, yenibahar, limon kabuğu rendesi ve şekeri serpiniz. Kalan francala parçalarını, yağlı tarafları üste gelecek biçimde, en üste dizip, tepsiyi bir kenara bırakınız.

Kaplamayı hazırlamak için yumurta, vanilya esansı ve badem esansını orta boy bir kapta karıştırıp, bir kenara bırakınız. Orta boy bir tencerede sütü ve şekeri orta ateşte eritiniz. Şeker eriyip süt ısınınca, tencereyi ateşten alınız. Sürekli çırparak, sıcak sütü çırpılmış yumurtalı karışıma ekleyiniz.

Hazırladığınız bu kaplamayı, ince bir süzgeçten süzdükten sonra tepsideki francalaların üstüne dökünüz. 15 dakika, francalalar sütü iyice emene kadar bekletiniz.

Tepsiyi fırına sürüp, pudingi 35-40 dakika, üstü gevrek ve altın sarısı olana kadar pişiriniz.

Pudingi fırından alıp, tepsisinde servis ediniz.