



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI PUDİNG

Malzemeler

4 adet kayısı
100 ml. yarım yağlı süt
3 adet yumurta
80 gr. un
50 gr. öğütülmüş badem
50 gr. toz şeker
30 gr. tereyağı
Vanilya, tarçın ve tuz

Hazırlanışı:

Un, badem ve şekeri bir karıştırma kabında 1\2 çay kaşığı tuz ve tarçınla karıştırın. Çırpılmış yumurtalar, süt, eritilmiş tereyağı ve vanilyayı ekleyerek karıştırmaya devam edin. Kayısları yıkadıktan sonra ikiye kesin, çekirdeklerini çıkartın ve 4 adet yağlanmış kaba paylaşın. Hazırladığınız karışımı kayısların üzerine döküp, üstlerini streç film ile kaplayın. NutriCook tenceresine 750 ml. su koyun. Kapları NutriCook buhar sepetine dizin ve tencereye yerleştirin. NutriCook'un kapağını kapatın.

Akıllı kontrol saatini 12 dakikaya ayarlayın. 2. programı seçin. Buhar çıkışı gerçekleştiğinde ateşi kısın, böylece geri sayım başlamış olur. İşaret belirmediğinde ateşi kapatın ve program seçiciyi buhar konumuna getirin. Böylece düşük basınçta buharlı pişirme otomatik olarak başlar.

Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra, NutriCook'un kapağını açın. Tatlıyı servis tabaklarına ters çevirin. Ilık olarak servis yapın.

Not: Taze kayısı yerine 1 gece önceden suda beklettiğiniz kuru kayısları kullanabilir, ya da komposto meyve tercih edebilirsiniz.