



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU PUDİNG

8 adet olgun muz
100 gr. üzüm
1 çay bardağı pudra şekeri
1 tatlı kaşığı tarçın
4 kaşık tereyağı
4 kaşık un
2 kaşık su

Üzümleri 10-15 dakika ılık suda ıslatın. Muzları rendeleyin, tereyağını küçük küçük kesip, muzlara ilâve edin, çırpın. Unu yavaş yavaş döküp, çırpın. Yumurtaların sarılarını teker teker yedirerek katın. Üzümleri kurulayın, rendelenmiş limon kabuğu ile karışıma ilâve edip, çırpın. Ayrı bir yerde yumurta aklarını köpürtün, karışıma ilâve edip, çırpın. Suyu damlatıp, yine çırpın. Bu hamuru, yağlanıp unlanmış kalıba dökün. Fırın da yarım saat pişirin. Çıkarıp soğutun, ters çevirip, tabağa alın.

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