



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACIBADEMLİ FINDIKLI PUDİNG

2 bardak süt
50 gr. tereyağı
3 adet yumurta
Yarım su bardağı toz şeker
1 kase ufalanmış fındık içi
Yarım adet çubuk vanilya
200 gr. acıbadem bisküvisi
Yarım limon

İçine çubuk vanilyayı koyduğunuz sütü ısıtın.

Sonra vanilya çubuğunu çıkarın, kurulayıp kaldırın.

Diğer bir kaptaki toz şekerle yumurtaları çırpın ve karıştırarak bir kerede vanilyalı sütü ilave edin.

Mikserde acıbadem bisküvilerini toz haline getirip karışıma katın. Kaynamaya başlayınca içine tereyağını koyup eriyene kadar karıştırın.

Daha sonra da limon suyunu ekleyin.

18-20 cm. çapındaki bir kalıbı yağladıktan sonra tepsiye fındıkların yarısını serpip acıbademli kremayı dökün.

Önceden ısıttığınız 180 derecelik fırında 45 dakika kadar benmari usulü pişirin.

Bıçağın ucunu tatlıya batırarak pişip pişmediğini kontrol edin.

Bıçağın ucu temiz çıkarsa tatlıınız pişmiş demektir.

tatlıyı soğuttuktan sonra üzerine kalan fındığı serpin. Buzdolabına koyun çıkarıp servis tabağına alın.
servis yapın.