



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ADEM İLE HAVVA PUDİNGİ (İNGİLİZ)

500 gr ekşi elma
150 gr toz şeker
1 çay kaşığı tarçın
2 tatlı kaşığı soğuk su
120 gr (1/2 su bardağı) tereyağı yada margarin (yumuşatılmış)
120 gr (1 su bardağı) kabaran cinsten böklik un
2 yumurta (hafifçe çırpılmış).

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip ısıtınız.

Elmaları soyup, çekirdeklerini ve sert kısımlarını çıkarınız; ince dilimlere doğrayıp, oval bir kek kalıbına yerleştiriniz. 2 çay kaşığı şeker ile tarçını ve soğuk suyu, elmaların üstüne serpiniz.

Elmaların üstünü örteceğiniz hamur için, yağı ve kalan şekeri derin bir kaptaki tahta kaşıkla, krema haline gelinceye kadar vurarak çırpınız; buna, önceden çırpılmış yumurtaları yavaş yavaş yediriniz.

Unu eleyerek bu karışıma kattıktan sonra, un tanecikleri görünmez olana kadar karıştırınız. Karışımı elmaların üstüne döküp, spatula ile yayıp düzeltiniz. Kabı fırına sürünüz. Fırının ısıyı 30 dakika sonra, hamur kabarıp pembeleşmeye başlayınca 150°C'a indiriniz; 30 dakika daha pişirdikten sonra fırından çıkarıp, sıcak sıcak servis ediniz.

Not: Bu pudıng, İngilizlerin günlük Öğle ve akşam yemeklerinde aradıkları geleneksel tatlılarından biridir. Sıcak olarak ve yanına krema konularak servis edilir. Ucuz ve yayımı kolaydır; ancak, üstüne konulan hamuru özenle hazırlamak gerekir.