AHUDUDULU BÖGÜRTLENLİ İNGİLİZ PUDİNGİ

Malzemeler 4-6 kişilik:
2 çay bardağı tozşeker
3 adet yumurta
10 çorba kaşığı margarin
1 su bardağından iki parmak fazla un
Yarım paket kabartma tozu
Bir tutam tuz
1 adet limonun rendelenmiş kabuğu
1 su bardağı ahududu
1 su bardağı böğürtlen

Oda sıcaklığındaki yumurtaları, şekerle birlikte çırpın. Oda sıcaklığındaki margarini ekleyin. İyice karışmasını sağlayın. Tuzu katıp, kabartma tozunu ekleyin. Üzerine rendelenmiş limon kabuğu ve unu ilave edin. Mikserle iyice karıştırın. Ahududu ve böğürtlenleri hamura katın. Bir kaşık yardımı ile karıştırın. 1 litrelik yuvarlak bir kalıbı yağlayın. Hamuru içine dökün. Kalıbın üzerini bir alüminyum folyo ile örtün ve içi su dolu başka bir kabın içine oturtun. 250 derece fırında 2-2.5 saat pişirin. Fırından almadan önce, kürdan yardımı ile, pişip pişmediğini kontrol edin. Dilimleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:49658 • adı:Ahududulu Bögürtlenli İngiliz Pudingi • gönderen:Postmodern • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:55