



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ PUDDİNG

MALZEME:

400 gram badem
1 küçük paket margarin
6 çorba kaşığı pudra şekeri
6 yumurta
100 gram bayat ekmek içi
1 kahve kaşığı vanilya
2 su bardağı su

HAZIRLANIŞI:

Porselen bir kaseye yağ ve şeker konulur. Tahta bir kaşıkla, beyazlaşınca kadar karıştırılır. Bademlerin dış kabukları soyulur. Sonra tencerede haşlanır. Bademler bir kaba konulur. Üzerine 2 su bardağı "soğuk su" dökülür. Sonra, ezilinceye kadar pişirilir. İçine, porselen kabtakiler boşaltılır. Yumurtaların sarıları ve ufalanmış ekmek ilave edilir. Yumurta akları da, başka bir kapta, "kar" haline gelinceye kadar çırpılır. Sonra, diğerlerinin üzerine dökülür. Vanilya konulur. İyice karıştırılır. Pudding kalıbına boşaltılır ve kapağı kapatılır. Kalıp, kendisinden daha derin bir kaba konulur. Ve, dıştaki kaba, kalıbın yarısını geçecek kadar su doldurulur. Kapağı sıkıca kapatılır. Orta hararetli ateş üzerinde 90 dakika pişirilir. Ateşten indirildikten 15 dakika sonra, kalıp çıkarılır. Soğuması beklenir. Kalıp, ters-yüz edilerek yuvarlak bir tabağa boşaltılır. Üstü, etrafı düzeltilir. Ilıkken servis yapılır.

Not: Aynı şekilde kestaneli puding de hazırlanabilir.