



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BADEMLİ PUDİNG (İNGİLİZ)

300 gr. badem  
200 gr. toz şeker  
150 gr tereyağı  
1 Paket vanilya  
100 gr. galeta tozu  
10 yumurta  
4 dl. süt  
150 gr. pudra şekeri

Bir kase içinde tereyağını yumuşatarak iyice beyazlatınız.  
Pudra şekeri 6 yumurta sarısı ilâve ederek beraberce karıştırınız.  
Kati kar haline getirilmiş yumurta aklarına makinedin çekilmiş bademi karıştırınız.  
100 gr. galeta tozu vanilya ilâve ediniz, yavaşça alt üst ediniz.  
Her iki karışımı birleştirerek tekrar karıştırınız.  
Puding kalıbını yağlayıp ve içine serpinti halinde bademleri serpiniz.  
Kalıbın 3/4 üne kadar hazırladığınız hamuru boşaltınız.  
Puding kalıbının kapağını kapatınız, benmaride 1-1,5 saat pişiriniz.  
Pişdikten sonra tabağa çeviriniz.  
Geri kalan 4 yumurtayı 200 gr. toz şeker biraz vanilya ile telle çarpınız. Ve 4 dl. süt ilâve ediniz.  
Telle çarpmaya benmari içinde devam ediniz.  
150 gr. çekilmiş bademe içine atınız, tabağa çevrilen puding üzerine dökünüz.