



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ PUDİNG

4 yaprak beyaz jelatin
1 lt. süt
150 ml. krema
1 paket şekerli vanilin
50 gr. toz şeker
100 gr. irmik
80 gr. dövülmüş badem
3 adet yumurta sarısı
2 adet yumurta beyazı
Tuz

Jelatinleri soğuk suda yumuşatın. Sütü krema, şekerli vanilin ve şeker ile pişirin. İrmik ve dövülmüş bademi de ekledikten sonra bir çırpma teliyle sürekli ka-ıştıarak 5 dakika pişirin. Ateşten aldıktan sonra yumurta sarılarını bir biri ardına ekleyip iyice karıştırın.

Jelatinlerin suyunu sıkıp pudinge ekleyin. Yumurta aklarını bir tutam tuzla kar gibi olup katılaşıyana dek çırpın ve karıştırarak pudinge ekleyin. Pudingi soğutulmuş 8 servis kasesine paylaştırıp buzdolabına koyun. Bademli pudingi marine edilmiş mürdüm erikleri ile servis yapın.

Not: Pudingi kuru kayısı yerine kuru üzüm, armut ya da elma kompostosu ile de servis yapabilirsiniz.

