



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ PUDİNG

- 1 su bardağı süt
- 1 kutu krema (200 ml'lik)
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 su bardağı toz şeker
- 3 adet yumurta
- 2 su bardağı ince çekilmiş badem
- 50 gr. bütün badem

Sütü, tarçın ve kremayla kaynatalım. Bu kasede yumurtaları toz şeker ile köpüklü bir karışım elde edinceye kadar çırpalım. Toz halindeki bademleri ekleyelim. Sütü karışımı azar azar ilave ederek, karıştırmaya devam edelim. 4 adet metal kalıbı yağlayalım. Karışımı bu dört kalıba paylaştırıp, 180 derece fırında 25 dakika kadar, benmari usulü pişirelim. Pişirme işlemi sonunda pudingler hemen hemen katdaş-mış olmak. Bütün bademleri fırının ızgara bölümünde ya da bir tavada kavuralım. Servis tabağına ters çevirdiğimiz pudingleri bademlerle süsleyip, ılık ya da soğuk olarak servis yapalım. Afiyet olsun.