



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ PUDİNG

1 litre süt
2 çorba kaşığı tereyağı (veya margarin)
1/2 su bardak toz şeker
2/3 su bardağı irmik
100 gr soyulmuş badem
4 yumurta
1 limon
Meyva şekerlemeleri
Tuz

Bademleri kaynayan suyun içinde biraz beklettikten sonra soyun. Toz şekere bulayıp fırın tepsisinde kavurun. Bir çorbakaşığı rendelenmiş limon kabuğu attığınız sütü kaynatın. Yavaş yavaş irmiği dökerken tahta bir kaşıkla karıştırın. 20 dakika kadar ara vermeden karıştırdıktan sonra şekerli bademleri, tereyağı ya da margarini ve bir tutam tuzu ilave edip ateşten alın. İlttikten sonra, önceden çırtığınız yumurtaları katın. 22-24 cm. çapındaki bir kalıbı önce yağlayın, daha sonra galeta ununa bulayın. Karışımı, kalıba ters yüz ederek boşaltın ve düzeltin. Önceden ısıttığınız 170 derecelik fırında yaklaşık 30 dakika pişmeye bırakın. Meyve şekerlemesiyle süslediğiniz tatlıyı ılık ya da soğuk olarak servis yapabilirsiniz.
