



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BALIK PUDİNGİ (FİNLANDİYA)

Kullanılacak malzeme (4 kişi için) :
800 gram yayın veya mersin) balığı
20 gram tereyağı,
2 kaşık patates nişastası,
1/4 litre süt,
1/4 litre çiğ krema,
biraz cezi bevva,
yeteri kadar kurutulmuş ekmek tozu,
tuz ve karabiber.

Yapımı: Bir puding kalıbını bol şekilde yağa buladıktan sonra üstüne kurutulmuş ekmek tozunu serpmeli. Kalıbı sağa sola çevirip ekmek tozlarının yağa yapışmasını temin ettikten sonra yapışmayanların dökülmesi için kalıbı ters çevirmeli. Sonra kalıbı düzgün bir şekilde bir kenara koymalı. Balık dilimlerini bol akarsuda iyice yıkadıktan sonra kurulamalı ve makineden iki-üç defa geçirip kıymalı. Kıyılmış balığı yayvan bir porselen kâseye boşaltmalı. Buna az sütte eritilmiş patates nişastasını katmalı. Tuzunu, cevz-i bevva-sını ve karabiberini serptikten sonra bunları karıştırarak birbirine yedirmeli. Karıştırmaya devam ederken kalan sütü sicim gibi ince akıtarak katmalı. Hemen arkasından da çırpılmış kremayı azar azar katmalı ve karışımı yarım saat kadar çırpıncasına karıştırmalı. Bu süre sonunda karışımı puding kalıbına boşaltmalı. Üstünü de bir yağlı kâğıtla örtmeli. Fırına puding kalıbını rahatça alacak büyük bir kap koymalı. Bunun içine de kalıbın üçte ikisine ulaşacak kadar kaynar su döktükten sonra kalıbı bu benmarinin içine oturtmalı. Balık pudingini 200 dereceye göre kızdırılmış termostatlı fırında elli dakika kadar benmari içinde pişirmeli. Benmarideki su azalırsa gerektiğinde yeteri kadar kaynar su katılmalıdır ki kalıptaki karışımın her yanı aynı derecede pişmiş olsun. Balık pudingi pişince kalıbı benmarisiyle fırından çıkarmalı. Kalıptaki yağ kağıdını (veya yağlı kâğıdı) çıkarıp attıktan sonra puding kalıbını benmariden çıkarmalı ve ısıtılmış bir servis tabağına başaşağı ederek içindekini bu tabağa aktarmalı. Tabağın çevresini isteğe göre haşlanmış patatesle, fûme edilmiş som balığıyla, bir-iki dilim limon parçasıyla ve maydanoz yapraklarıyla süsledikten sonra sıcak sıcak servis yapmalı.