



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAYRAM PUDİNGİ

Kullanılacak malzeme:

200 gram un
200 gram kurutulmuş ekmek tozu,
200 gram toz şekeri,
200 gram sultanî üzüm,
300 gram İzmir üzümü,
100 gram portakal şekerlemesi,
200 gram portakal marmelatı,
100 gram badem içi,
200 gram margarin yağı,
3 yumurta,
1 çorba kaşığı baking powder,
1 limon,
1/2 litre süt,
2 tutam tarçın,
1 çimdik tuz,
1 tatlı kaşığı vanilya tozu,
1 çorba kaşığı rendelenmiş hindistancevizi,

Yapımı: İzmir ve sultanî üzümlerin çöplerini çıkardıktan sonra bunları suya koyup ıslamalı. Limonun suyunu sıktıktan sonra kabuğunun sadece sarısını rendelemeli. Kaynar suda ıslattıktan sonra bademlerin zar gibi ince kabuklarını çıkarmalı ve bunları fırına koyup kurutmalı, küçük parçalara doğrayıp bir kenara bırakmalı. Suda ıslatılarak kabartılmış üzümlerin sularını süzüp kurulamalı, sonra una bulamalı.

Büyük bir porselen kâseye unu, şekeri, unlanmış üzümleri, kurutulmuş ekmek tozunu, küçük parçalara doğranmış şekerlemeyi, tuzu, tarçını, hindistancevizini, vanilya tozunu, baking powder'i, küçük par. çalara bölünmüş margarin yağını, marmelatı, rendelenmiş limon kabuğunu, limon suyunu koyup karıştırmak. Bir başka kapta yumurtaları hafifçe çırpıttıktan sonra kâsedeki karışıma azar azar katmalı. Sonra kâsedekileri çabuk çabuk karıştırırken sütü yavaş yavaş döküp karışımı koyu bir hamur durumuna getirmeli.

Bu iş bitince kâsenin ağzını nemli bir bezle örtüp bir kenara kaldırmalı ve bir gün böylece dinlendirmen. 24 saat dinlendirdikten sonra karışımı içi yağ kâğıdıyla kaplanmış yarım küre biçimindeki bir kalıba boşaltmalı. Sonra bu kalıbı, içinde kaynar su bulunan büyükçe bir kabın içine oturtmalı. Kalıptakileri böylece on saat benmari usulüyle pişirmeli. Bu süre içinde kaynayan su azalacağından su, kalıbın üçte birinden az olunca üçte ikisini geçmeyecek kadar sıcak su katmalı ve böylece karışımı pişirmeye ara vermemeli.

Karışımı on saat pişirdikten sonra kalıbı ateşten indirmeli, soğutmalı ve içindekileri nemli bir bezin içine boşaltıp iki gün bu biçimde bir kenarda dinlendirmen. İki gün sonra kalıbın içini gene yağ kâğıdıyla kapladıktan sonra nemli bezde tutulan pudingi bu kalıba boşaltmalı. Kalıbı gene benmari usulüyle ikibuçuk saat kadar pişirmeli. Puding böylece iyice pişince kalıbı dikkatli bir biçimde sıcak gümüş bir tepsiye başaşağı ederek aktarmalı. Sofraya çıkarıp servis yapmalı.