



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BRİOCHE PUDİNG

Yarım adet brioche  
1,5 su bardağı krema  
1,5 su bardağı süt  
2/3 su bardağı şeker  
3 adet yumurtanın sarısı  
2 adet yumurta  
1/4 çay kaşığı tuz  
1/4 su bardağı akağacı şurubu (üzerine damlatmak için)  
2 yemek kaşığı yağ

Brioche'nin yarısının kenarlarındaki kahverengi kabuğu bıçak yardımıyla kesip atın. Ardından 8 eşit dilime kesin. Her dilimi de 6 eşit ufak dikdörtgen olarak kesin. Parşömen kağıdı serili bir fırın tepsisinde 150 C°de kenarları kahverengileşene kadar pişirin.

Fırınınızı önceden 180 C°de ısıtın. 30\*20 cm ebadında bir fırın kabını yağlayıp bir kenara koyun.

Orta boy bir tencerede süt ve kremayı orta ateşte pişirerek kaynama noktasına getirin ve ateşten alın. Bu esnada orta boy bir kasede şeker, yumurta, yumurta sarıları ve tuzu çırpmaya başlayın. Çırpmaya devam ederken, azar azar sıcak sütlü karışımdan ilave ederek karışımın ısınmasını sağlayın. Yumurtalı karışım ısındığında hepsini süt, sanay yağ ve krema karışımına ekleyin ve devamlı çırpmaya devam edin. Bir kenara ayırın. Yağladığınız fırın kabınızın en alt katmanına kızaran ekmekleri dizin (bir kısmını tepesi için saklayın). Sıcak puding karışımını ekmek parçalarının üzerine dökün ve 180 C°de yaklaşık 30 dakika boyunca pişirin. Fırından çıkardığınız kabınız oda sıcaklığına geldiğinde, sakladığınız ekmek parçalarını da üstlere serpip akça ağaç şurubu gezdirerek servis yapın.

