



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BUĞUDA SİYAH DAMLI ŞATOLAR

100 gr kara üzüm marmelatı
100 gr tereyağı ya da margarin
100 gr pudra şekeri
1/4 vanilya esansı
2 yumurta, çırpılmış
100 gr un
1 çay kaşığı kabartma tozu
1-2 yemek kaşığı ılık su

4 adet küçük puding kalıbını yağlayıp diplerini kara üzüm marmelatı koyun. Yağ ile şekeri krem haline gelene dek karıştırın. Vanilya esansını yumurtalara ekleyip çırpın. Çırpmanızı sürdürerek yağ karışımına ekleyin. Karışık topaklanacak gibi olursa, çay kaşığı ile un ekleyin. Kalan unu da karışıma yedirin. Yumuşak bir kıvam sağlamak için 1 - 2 yemek kaşığı ılık suyu da ekledikten sonra, kalıpların üçte ikisini bu karışımla doldurarak, kabarmaları için yer bırakın. Kalıpların yarısına ulaşacak kadar su doldurduğunuz bir kabın içine bu küçük kalıpları yerleştirin. Büyük kabın üstüne alüminyum kağıt koymakla birlikte, buharın çıkması gerektiğinden, alüminyum kağıdı tam sıkıştırıp, sıkı kapatmayın. Önceden ısıtılmış fırında 50 dakika pişirin. Pişip pişmediğini kürdanla kontrol edin. Servis tabağına çevirin ve sıcakken Böğürtlen Reçeli Sosu ile, soğuyunca krem şanti ile sunun.