



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DİPLOMATİK PUDİNG

300 gram buğday ekmeği  
3 adet yumurta  
2 su bardağı süt  
Yarım su bardağı eritilmiş margarin  
Yarım su bardağı kuru üzüm  
Yarım su bardağı badem  
1 su bardağı toz şeker  
2 yemek kaşığı karışık meyve suyu  
1 paket vanilya

Ocağın üzerinde yarım su bardağı şekeri birkaç damla su ile eritin. Pudingi yapacağınız kabı veya kapları karamel ile kaplayın.

Diğer yanda, ekmekleri robottan geçirip ince olarak çekin ve büyükçe bir karıştırma kabına alın. Üzerine kalan şeker ne tüm diğer malzemeleri ilave edin. Şeker eriyene kadar iyice karıştırın. Hazırladığınız karışımı karamel kaplı kaba/kaplara doldurun. 180 derece önceden ısıtılmış fırında batırdığınız kürdan kuru çıkana kadar yaklaşık 1 saat pişirin. Fırından çıkarıp dinlendirdikten sonra ekmek dilimleriyle süsleyip servis edin.



Fotoğraf "sudegül" tarafından gönderildi. 30.10.2016