



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EDINBURGH PUDİNGİ

- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 6 yumurta (sarıları ve akları ayrılmış)
- 1 çorba kaşığı toz şeker
- 1 su bardağı saf bal (ısıtılmış)
- 120 gr (1 su bardağı) un (1 çay kaşığı kabartma tozuyla birlikte elenmiş)
- 120 gr ceviz içi (ince kesilmiş)
- 1/2 su bardağı krema (iyice çırpılmış)

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (170 °C) getirip ısıtınız. Bir tatlı kaşığı tereyağı ile iki litrelik sufle kalıbını hafifçe yağlayıp bir kenara bırakınız.

Orta boy bir kasede yumurta sarılarını ve şekerini birlikte iyice çırpınız. Isıtılmış balı ekleyip iyice karıştırınız.

Madeni bir kaşıkla önce unu, sonra ceviz içini ve kremayı her defasında iyice karıştırarak, ballı karışıma katınız.

Başka bir kasede yumurta aklarını beyazlaşana kadar çırpınız.

Madeni bir kaşıkla çırpılmış yumurta aklarını ballı karışıma ekleyip iyice karıştırınız. Karışımı sufle kalıbına yerleştirip fırına sürerek 40 dakika, sertleşip kabarıncaya kadar, pişiriniz.

Pudingi fırından alınız. Biraz soğuyunca, bıçağı kalıbın iç kenarında çepeçevre gezdirerek pudingi sıcak bir servis tabağına ters çevirip hemen servis ediniz.