



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## EKMEK PUDİNGİ

- 1 tatlı kaşığı tereyağı (yumuşatılmış)
- 6 ince ekmek dilimi (kabukları kesilip bolca yağlanmış)
- 90 gr (3/4 su bardağı) çekirdeksiz üzüm
- 1 çay kaşığı hindistancevizi rendesi (istenirse)
- 2 çorba kaşığı toz şeker
- Sütlü karışım:
- 2 yumurta
- 400 gr (2 su bardağı) süt
- 1 çorba kaşığı şeker
- 1 çay kaşığı vanilya esansı

Orta boy bir fırın tepsinin dibini ve kenarlarını 1 tatlı kaşığı tereyağla yağlayınız.

Ekmek dilimlerini dörde bölünüz. Tepsinin dibine yağlı tarafları üste gelecek biçimde bir sıra diziniz. Üstüne üzümlerin ve hindistancevizi rendesinin (istenirse) yarısını ve 1 çorba kaşığı toz şeker serpiniz.

Ekmek dilimleriyle yağlı yanları üste gelecek biçimde ikinci bir kat yapıp, kalan üzümleri, hindistancevizi rendesini ve 1 çorba kaşığı şekeri serpiniz. En üste gene yağlı yanları üste gelecek biçimde son bir ekmek katı yapınız.

Sütlü karışımı hazırlamak için yumurtaları büyük bir kasede bir telle çırpınız. Sütü, şekeri ve vanilya esansını küçük bir tencerede ısıtınız. Isıttığınız bu karışımı sürekli karıştırarak çırpılmış yumurtalara katıp tepsideki ekmeklerin üstüne dökünüz. Ekmeklerin sütlü karışımın büyük kısmını emmeleri için 30 dakika kadar bir kenarda bekletiniz.

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (190 °C) getirip ısıtınız. Hazırladığınız pudingi fırının ortasına sürüp 35-45 dakika üstü pembeleşip çıtır çıtır oluncaya kadar, pişiriniz. Tepsiyi fırından çıkarıp ekmek pudinginizi servis ediniz.