



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## EKMEKLİ PUDİNG

1 küçük paket margarin  
125 gr. pudra şekeri  
150 gr. bayat ekmek içi  
100 gr. badem  
6 yumurta  
Vanilya

Küçük sanayağı ile 125 gr. pudra şekerini porselen bir kasede tahta bir kaşıkla karıştırarak beyazlatınız.

6 yumurta şansını birer birer kırıp karışıma yediliniz.

6 yumurta akını da ayrı bir yerde çarparak katı kar haline getiriniz.

Porselen kasedeki karışıma kabukları soyulmuş ev maki-nadan geçirilmiş bademi, seyrek elek veya süzgeçten geçirilmiş bayat ekmek içini ve yumurta akını koyup 1-2 defa süratle karıştırınız.

Bu karışımı yağlanmış ve galeta tozu serpilmiş puding kalıbına veya küçük bir tencereye yarıyı biraz geçecek kadar doldurunuz.

Üzerine kapak kapatıp benmari usulüyle fırında veya ateş üzerinde 1 saat pişiriniz.

Bir saat sonra ateşten alıp hafif ılık hale gelince servis tabağına ters çeviriniz.

İstedığınız tatlı salçası ile sofraya alınız.

Not: Bütün Pudinkler ılık halde yenmelidir.

---