



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI EKMEK PUDİNGİ

- 3 adet elma
- 1 adet ceviz büyüklüğünde zencefil
- 4 çorba kaşığı esmer şeker
- 10 dilim bayat ekmek
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 200 ml krema
- Yarım çay bardağı süt
- 2 adet yumurta

Elmaları küp doğrayın. Zencefili rendeleyin. Üzerine esmer şeker serpin. Tavada biraz yumuşayana dek pişirin. Ekmekleri incecik doğrayın. Mini tart kalıplarını yağlayın. Ekmekleri tart kalıplarına yerleştirin. Orta kısmına elmaları koyun. Elmaların üzerine tarçın serpin. 200 ml kremayı, çırpılmış yumurta ve süt ile karıştırın. Elmalı ekmeklerin üzerine dökün. Fırının orta derece ayarında 15-20 dakika pişirin.

