



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ETİMEKLİ PUDİNG

- 12 adet etimek
- 1 su bardağı portakal suyu (hazır ya da taze sıkılmış portakal suyu kullanabilirsiniz)
- Puding için;
  - 1 adet yumurtanın sarısı
  - 1 tepeleme yemek kaşığı un
  - 1 tepeleme yemek kaşığı mısır nişastası
  - 1 su bardağı tozşeker
  - 3 su bardağı süt
  - 50 gram bitkisel margarin
  - 1 paket vanilya
  - 1 su bardağı ceviz içi

Etimekleri kenarları yüksek, 30 santim çapında yuvarlak, kare ya da dikdörtgen bir kalıba yerleştirin. Aralarında kalan boşlukları etimek kırıklarıyla doldurabilirsiniz. Portakal suyunu etimeklerin üzerine gezdirin. Yumurta sarısı, un ve mısır nişastasını orta boy bir tencereye koyun. Tel çırpıcı ya da çatal yardımıyla iyice çırpın. Üzerine tozşeker ve sütü ilave edip orta ısı ateşin üzerine oturtun. Yine tel çırpıcı ya da tahta kaşık yardımıyla sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Kaynamaya başlayınca ocaktan alıp margarin ve vanilyayı katarak hızlı hızlı karıştırın. Hazırladığınız pudinge ceviz içini (fındık ya da badem de kullanabilirsiniz) ekleyip tekrar karıştırın. Puding henüz sıcak haldeyken etimeklerin üzerine aktarıp üzerini düzeltin. Pudingi buzdolabında en az 2-3 saat ya da 1 gece bekletin. Servise sunmadan önce üzerini mevsim meyveleriyle süsleyin.