



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI PUDİNG (İNGİLİZ)

300 gr. fındık
200 gr. toz şeker
150 gr tereyağı
1 Paket vanilya
100 gr. galeta tozu
10 yumurta
4 dl. süt
150 gr. pudra şekeri

Bir kase içinde tereyağını yumuşatarak iyice beyazlatınız.
Pudra şekeri 6 yumurta sarısı ilâve ederek beraberce karıştırınız.
Kati kar haline getirilmiş yumurta aklarına makinedin çekilmiş fındık karıştırınız.
100 gr. galeta tozu vanilya ilâve ediniz, yavaşça alt üst ediniz.
Her iki karışımı birleştirerek tekrar karıştırınız.
Puding kalıbını yağlayıp ve içine serpinti halinde fındıkları serpiniz.
Kalıbın 3/4 üne kadar hazırladığınız hamuru boşaltınız.
Puding kalıbının kapağını kapatınız, benmaride 1-1,5 saat pişiriniz.
Pişdikten sonra tabağa çeviriniz.
Geri kalan 4 yumurtayı 200 gr. toz şeker biraz vanilya ile telle çarpınız. Ve 4 dl. süt ilâve ediniz.
Telle çarpmaya benmari içinde devam ediniz.
150 gr. çekilmiş fındığı içine atınız, tabağa çevrilen puding üzerine dökünüz.