



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

FINDIKLI PUDİNG

MALZEMELER:

- 6 yumurta
- 1 küçük paket margarin + 1 parmak ilave (150 gr.)
- 1 su bardağından 1 parmak eksik pudra şeker
- 1 su bardağı fındık içi
- 1 su bardağı galeta unu
- 1 limon kabuğu rendesi
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- 1 paket vanilya

YAPILIŞI:

- 1- Kalıp parşömen kağıdı ile kaplanır, yağlanır, galeta unu serpilir.
- 2- Porselen bir kasede yağ ile pudra şeker krem haline gelinceye kadar karıştırılır. Yumurta sarıları birer, birer ilave edilir.
- 3- Bakır bir tencerede yumurta akları çarpılıp katı kar haline getirilir.
- 4- Şekerli yağın içine, yumurta akları makineden geçirilmiş fındık, galeta unu, limon kabuğu rendesi, limon suyu, vanilya konup karıştırılır. Hazırlanan kalıba boşaltılır.
- 5- Kalıp daha büyük bir tencereye oturtulur. Tencereye (kalıbın yarısına gelecek şekilde) kenardan soğuk su konur.
- 6- Buharı çekmesi için tencerenin üzerine önce bir peçete konur, sonra tencerenin kapağı aralık kapatılıp ocakta kaynatılır.
- 7- Soğuyunca kalıp tabağa ters çevrilir. Parşömen kağıdı alınır. İstenirse üzerine çikolata sos dökülür.

[ML® Fındıklı Muhallebi için tıklayın](#)