



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI PUDİNG

Malzeme :

- 150 gr. tereyağı,
- 150 gr. pudra şekeri,
- 150 gr. fındık içi,
- 1/2 paket vanilya,
- 2-3 fiske limon kabuğu rendesi,
- 1,5 ceviz kadar yağ (kalıb için),
- 1,5 çorba kaşığı galeta tozu,
- 100 gr. ufalanmış bayat ekmek içi.

Yapılışı:

- 1- Erimemiş yağı puding kalıbına yoksa dibi yuvarlak bir tencereye tabaka halinde sürünüz.
- 2- Kırılmış fındık karıştırılmış galeta tozunu içine atıp, her tarafını kaplayınız.
- 3- Porselen bir kasede, tereyağı ile un şekeri spatülle karıştırarak beyazlatınız.
- 4- Sonra yumurta sarısını koyunuz.
- 5- Diğer yanda yumurta aklarını çarparak köpürtünüz.
- 6- Akları, çekilmiş fındığı, ufalanmış ekmeği, vanilyayı, limon kabuğu rendesini, şekerli yağ katıp hal oluncaya kadar karıştırınız.
- 7- Hazırladığınız puding kalıbına doldurup, kapağını sıkıca kapatınız.
- 8- Kalıbı kendinden daha derin bir tencereye koyup yansını geçecek kadar su koyunuz.
- 9- Kapağını kapatıp orta harareti ateşte kaynamağa bırakınız (Bu esnada kalıbın içine su girmemesine, kapağın da açılmamasına dikkat ediniz).
- 10- Kaynamadan itibaren 1 saat 15 dakika pişiriniz.
- 11- Ateşten aldıktan sonra 15-20 dakika sonra kalıbı sudan çıkarınız.
- 12- Soğuduğu zaman kalıbı ters yüz ederek pudingi yuvarlak servis tabağına çeviriniz.
- 13- Sofraya vanilyalı salça ile alınız.

ML® Fındıklı Muhallebi (görsel)