



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI PUDDİNG

8 orba kaşığı pudra ekeri
6 yumurta
150 gram tereyağı
15 orba kaşığı çekilmiş fındık içi
yarım paket vanilya
2 orba kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
1,5 çorba kaşığı galeta tozu
100 gram ufalanmış bayat ekmek içi
Su

Pudding kalıbının içine, bir parça erimemiş yağ, bir tabaka oluşturacak şekilde sürülür.

içine, galeta tozu, çekilmiş fındık içi karışımı dökülür.

Un, şeker ve yağ bir porselen kasede beyazlaşıncaya kadar karıştırılır.

zerine yumurta sarısı konulur.

Yumurtaların akları ise, başka bir kapta çırpılarak kprtlr.

zerine, çekilmiş fındık bulunan kaptakiler boşaltılır.

Ufalanmış ekmek, vanilya, rendelenmiş limon kabuğu, şeker ve yağ konulur.

İyice karıştırılır.

Pudding kalıbının içine boşaltılır. Kalıbın kapağı kapatılır.

Kalıp, kendisinden daha derin bir kaba konulur. Ve dıştaki kaba, kalıbın yarısını geçecek kadar su doldurulur; kapağı kapatılır.

Orta harareetli ateş üzerinde 90 dakika pişirilir.

Ateşten indirdikten 15 dakika sonra, kalıp çıkarılır. Soğuması beklenir.

Kalıp, ters-yüz edilerek yuvarlak bir tabağa boşaltılır. ş, etrafı düzeltilir.

Ilıkken servis yapılır.

[ML® aylı Puding için tıklayın](#)

[ML® aylı Puding \(grsel\)](#)