FINDIKLI PUDİNG

Elif Korkmazel

1/2 su bardağı fındık içi
2 su bardağı süt
2 çorba kaşığı irmik
2 çorba kaşığı toz şeker
1 çorba kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
1 tatlı kaşığı toz vanilya
Bir tutam tuz
2 adet yumurta sarısı
Çilek sos için:
1/2 kg. çilek
1/2 çay bardağı toz şeker

Toz haline getirilmiş fındık, şeker, irmik, süt ve bir tutam tuzu karıştırın. Kısık ateşte, koyulaşıncaya kadar karıştırarak pişirin. Ateşten alıp vanilya ve rendelenmiş limon kabuğunu ekleyin. Hafif ılınınca yumurta sarılarını ekleyip karıştırın. Yağlanmış kalıba boşaltıp benmari usulü 30 dakika pişirin. Buzdolabında bir saat bekletin. Soğuduktan sonra servis tabağına çıkarın. Çilek sos için, çilek ve toz şekeri robottan geçirin. Sosu pudingin üzerine gezdirip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:64291 • adı:Fındıklı Puding • gönderen:Ünye'li • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:54