



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA SİYAH DAMLI ŞATOLAR

100 gr kara üzüm marmelatı
100 gr tereyağı ya da margarin
100 gr pudra şekeri
1/4 vanilya esansı
2 yumurta, çırpılmış
100 gr un
1 çay kaşığı kabartma tozu
1-2 yemek kaşığı ılık su

4 adet küçük puding kalıbını yağlayıp diplerini kara üzüm marmelatı koyun. Yağ ile şekeri krem haline gelene dek karıştırın. Vanilya esansını yumurtalara ekleyip çırpın. Çırpmanızı sürdürerek yağ karışımına ekleyin. Karışık topklanacak gibi olursa, çay kaşığı ile un ekleyin. Kalan unu da karışıma yedirin. Yumuşak bir kıvam sağlamak için 1 - 2 yemek kaşığı ılık suyu da ekledikten sonra, kalıpların üçte ikisini bu karışımla doldurarak, kabarmaları için yer bırakın. Küçük puding kalıplarını fırın tepsisine koyarak, önceden ısıtılmış fırında 25 dakika, iyice kabarıp kızarana dek pişirin. Pişip pişmediklerini kürdan ile kontrol ettikten sonra, birkaç dakika kalıplarda bırakıp, sonra çıkarın. Sıcakken Böğürtlen Sosu ile ya da soğuyunca krem şanti ile servisini yapın.