



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FRANSIZ PUDİNGİ

Yarım adet bayat kek  
5 adet kuru incir  
7 adet kuru kayısı  
1 avuç çekirdeksiz kuru üzüm  
2 su bardağı süt  
3 adet yumurta  
1 çay bardağı şeker  
1 paket vanilya

Kek küp şeklinde kesilir. Akşamdan ıslatılmış incir ve kayısı da küp şeklinde doğranır. Isıya dayanıklı yuvarlak, çukur bir kap margarinle yağlanır, toz şeker serpilir. Kat kat olmak üzere kek, incir, üzüm, kayısı yerleştirilir. Diğer tarafta vanilya, süt ve şeker ısıtılır. Başka bir kaptaki yumurtalar çırpılır. Sütlü karışım yavaş yavaş ve sürekli karıştırarak yumurtaların üzerine eklenir. Elde edilen karışım da kek olan kaba dökülür. Kabin ağzı sıkıca alüminyum folyo ile sarılır. İçinde su olan tepsiye yerleştirilir. 170 derece fırında en az 3 saat pişirilir. Soğuduktan sonra ters çevrilir. Buzdolabında 1 hafta tazeliğini korur.