



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI EKMEK PUDİNGİ

<https://ihe.com.tr>

1 adet bayat kepek ekmeđi
2 adet büyük armut
1 su bardađı süt
1,5 çay kaşığı haşhaş
Yarım su bardağı toz şeker
2 adet yumurta
1 yumurta sarısı
1 çay bardađı un
1 çorba kaşığı tereyağı
Hamur mayası

Küçük küçük doğranmış ekmek sıcak sütte ıslatılarak robot ya da çatalla ezilip krema haline getirilir. Yumurta ve yumurta sarısı, yarım kaşık tereyağı, haşhaş tohumu, sütlü ekmek kreması, maya ve un ile birlikte tahta kaşıkla karıştırılır. Yarım küre şeklindeki bir kek kalıbı kalan tereyağı ile yağlandıktan sonra un serpilir. Soyulmuş armutlar dörde bölünerek çekirdekli kısımları çıkartılır. Sonra ince ince dilimlenerek hazırlanan ekmekli karışıma ilave edilir ve kalıba dökülür. 160 derece ısıtılmış fırına verilerek 1 saat 10 dakika pişirilir. Biraz soğuduktan sonra kalıptan çıkarılır ve ılık servis yapılır.