



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HOPPA PUDİNG

1 su bardağı kırık bisküvi
1 küçük paket margarin (yumuşak, 125 gr.)
Yarım su bardağı pudra şeker
2 yumurta
2 su bardağı fazla suyu alınmış meyve (sertleri pişirilir)
3-4 çorba kaşığı dövülmüş fındık veya ceviz

Bisküvi kırıntılarının yarısı kalıba yerleştirilir.

Yağ ile şeker karıştırarak krem haline getirilir. Yumurta sarıları ilave edilir.

Yumurta akları çarpılıp kar haline getirilir. Buna, yumurta sarıları karıştırılmış şekerli yağ, doğranmış meyveler, dövülmüş fındık konup karıştırılır. Kalıba boşaltılıp yayılır.

Kalan bisküvi kırıkları, üzerine konup bastırılır. Bir gece veya 4- 5 saat buzlukta bekletilir.

Dilimlenip tabağa alınır.



Fotoğraf "ibrahim" tarafından gönderildi. 25.02.2018