



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİRLİ KARANFİLLİ PUDİNG

8 adet incir
2.5 ay bardağı toz şeker
3 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
5 adet karanfil
1.5 ay bardağı su
180 gr un
25 gr tereyağı
100 gr toz şeker
40 gr su
5 gr damla sakızı

İncirleri küp küp doğrayın, bir çay bardağı toz şeker ile yapışmaz yüzeyli bir tavaya alıp karamelize edin. Süslemek için bir miktarını ayırdıktan sonra su ve tereyağı ekleyip tavada kısık ateşte kıvam alıncaya kadar pişirin. Yumurta ve 1,5 çay bardağı toz şeker kar haline gelene kadar mikserle çırpın ve pişirdiğiniz incire ilave edin. Kabartma tozu, un ve karanfili ayrı bir kaba akın ve tüm karışımına ilave edin. Karışımı tekli kek kalıplarına bölüştürün. Tabanı su ile kaplı tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 100 dereceye ayarlı fırında bir saat boyunca pişirin. Sos için toz şeker ve dövülmüş damla sakızını tavada karamelize edip suyu ilave edin ve kıvam alana kadar pişirmeye devam edin. Pudingi servis tabağına alıp sosla birlikte ayırdığınız karamelize incirleri bekletmeden servis yapın.