İNCİRLİ PUDİNG

75 gr (5 çorba kaşığı) tereyağı
180 gr (1 su bardağı) kuru incir (sapları ayıklanıp doğranmış)
90 gr (1/2 su bardağından biraz az) şeker
90 gr (1 su bardağı) bayat ekmek içi
90 gr (3/4 su bardağı) un (elenmiş)
1 kahve kaşığı tuz
1 çay kaşığı tarçın (dövülmüş)
2 yumurta
100 gr (1/2 su bardağı) süt
1/2 limonun suyu

Orta boy bir puding kalıbını 1/2 çorba kaşığı tereyağı ile yağlayıp, bir kenara bırakınız.
Büyük bir kaseye incir, şeker, bayat ekmek içi ve 60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı koyup, karıştırınız. Unu, tuzu ve tarçını ekleyiniz. Yumurtaları ve sütün yarısını (1/4 su bardağı) katıp, iyice çırpınız. Kalan 1/4 su bardağı sütü ve limon suyunu ekleyip, bir kez daha karıştırınız.
Karışımı kaşıkla puding kalıbına boşaltınız. Kalıbın üstünden 10 cm daha geniş bir yağlı kağıt kesiniz. Kalan 1/2 çorba kaşığı yağla, kağıdın bir yüzünü yağlayınız. Alüminyum kağıdından aynı boyda bir daire kesiniz. Kağıdın yağlanmış kısmı alüminyum kağıdın üstüne gelecek biçimde, ikisini üst üste koyunuz. Alüminyum kağıt üste gelecek biçimde, daireleri puding kabının üstüne yerleştirip, iplikle çepeçevre sıkıca bağlayınız.
Puding kabını bir tencereye yerleştiriniz. Tencereye puding kabının yarısına gelecek kadar sıcak su doldurunuz. Tencereyi orta ateşe oturtup, pudingi 2+1/2 saat (tenceredeki su seviyesi düştükçe sıcak su ekleyerek) pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, puding kalıbını çıkarınız. Üstteki kağıtları çıkarıp atınız. Bir servis tabağını puding kalıbının üstüne koyup, kalıbı ters yüz ediniz. Servis tabağına çıkan pudingi, servis ediniz.

Not: Bu güzel kokulu hafif pudingi, yemeklerden sonra meyve sosu ya da vanilyalı kremayla servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:63930 • adı:İncirli Puding • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:01.05.2024 - 05:43