



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİKLİ PUDİNG (SICAK)

750 gr süt
180 gr irmik
120 gr pudra Őekeri
50 gr tereyađı veya margarin
5 adet yumurta
50 gr sultani zm
50 gr donmuŐ meyve
1 limon veya portakal rendesi
4 kahve fincanı ahududu Őurubu
1/2 orba kaŐıđı margarin
1 orba kaŐıđı pudra Őekeri

Bir kaba su koyularak, kaynamaya bırakılır. Kaynayınca, ateŐ kısılr, 180 gram irmik serpmek suretiyle katılır ve bir taraftan da hızlıca karıŐtırılarak hepsinin birbiriyle karıŐması sağlanır. Sonra da bu sütlü irmik 4 dakika karıŐtırılarak piŐirmeye devam edilir ve ateŐten alarak sütlü irmik baŐka bir kap, ya da kuŐaneye aktarılır. Sonra bu sütlü irmik, 50 gram margarin ya da tereyağı, 120 gram pudra Őekeri ile 1 adet limon yada portakal kabuğu rendesi hepsi birbiriyle karıŐtırdıktan sonra bu karıŐım 5 dakika kadar hafifçe ılınmaya bırakılır. Sonra da bunlara teker teker olmak ve her katıŐta da iyice karıŐtırmak üzere 5 yumurta sarısı (yumurta beyazlarını ırpamak üzere baŐka bir tencereye ayırmalıdır) ile 50 gram sultani zm, küçük kesilmiŐ 50 gram donmuŐ meyve ve koyu köpük haline getirilmiŐ 5 yumurta akı da katılarak hepsi tekrar iyice bir karıŐtırdıktan sonra bunlar, içi iyice yađlanmıŐ, sonra da üstüne pudra Őekeri serpilmiŐ kalıba yerleŐtirilir. Sonra kalıp, içinde kaynar su bulunan bir tencereye ya da tepsinin içine oturtulmuŐ olarak fırına sürülür. Puding 45 dakika kadar az ılındıktan sonra kalıbın çevresi bıçakla sıyrılır. Sonra da puding kalıptan alınarak yanında ahududu Őurubu olduğu halde, servis yapılır.