



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARAMELLİ PUDİNG

www.miele.com.tr

1 Vanilya çubuğu
600 ml Süt
300 ml Krema
85 gr. Şeker
6 Yumurta
Karamel için:
100 gr. Şeker

Vanilya çubuklarını uzunlamasına kesin ve bir bıçakla üstünü kazıyın. Süt, krema, şeker ve vanilya çubuğunu birlikte kaynatın. Soğumaya bırakın ve içindeki çubukları alın.

Karamel için 100 gr. şekeri bir tencereye koyun ve yüksek ayarlı ocağın üstünde karıştırarak altın sarısı rengini alıncaya kadar karamelize edin (çok koyu olmasın, tadı acılaştırabilir) ve kutu kalıba doldurun.

Otomatik programı başlatın veya fırını önceden ısıtın.

Yumurtaları çırpın. Soğutulmuş sütün karışımı karıştırarak ilave edin ve karışımı bir süzgeçten geçirin.

Kutu kalıbı standart tepsinin üzerine koyun ve önceden ısıtılmış fırına sürün.

Yaklaşık 1 lt. (90 cm'lik cihaza: yakl. 2 lt.) sıcak suyu tepsinin içine dökün ve pudingi su dolu tepside pişirin. Soğuyan Pudingi boşaltın ve krema ile servis yapın. Çilek ve sezon meyveleri ile süsleyin.
