



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ PUDİNG

400 gr. kestane
1 küçük paket margarin
125 gr. pudra şekeri
100 gr. bayat ekmek içi
6 yumurta
Vanilya

Yağla şekeri porselen bir kasede tahta bir kaşıkla karıştırarak beyazlatınız.

Kestanenin dış kabuklarını soyup iç zarını da kestaneyi haşladıktan sonra çıkartınız.

Soyulan kestanenin üzerine 2 bardak su koyup ezilinceye kadar pişiriniz.

Beyazlanan yağla ezilmiş kestaneleri, 6 yumurta sarısını 100 gr. bayat ekmek içini elekten geçirerek koyup hepsini karıştırınız.

Yumurta aklarını da katı kar haline getirdikten sonra karışıma koyunuz.

Vanilyayı da ilave ettikten sonra hepsini bir kere daha karıştırıp yağlanmış puding kalıbına veya küçük bir tencereye karışımı yarıyı geçecek şekilde koyunuz.

Ağzını kapatıp benmari usulüyle ateşte veya fırında 1 saat pişiriniz.

Soğuduktan sonra servis tabağına ters çevirip istediğiniz bir sosla servis yapınız.