



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KESTANE ŞEKERLİ YILBAŞI PUDİNGİ

1 su bardağı kestane şekeri  
2/3 su bardağı iri çekilmiş badem  
Yarım su bardağı iri çekilmiş ceviz  
10 adet kuru kayısı  
Yarım su bardağı kuru üzüm  
1 adet portakal rendelenmiş kabuğu  
1 adet limonun rendelenmiş kabuğu  
175 gram margarin  
Yarım su bardağı esmer şeker  
3 adet yumurta  
175 gram kekun  
Yarım su bardağı kek kırıntısı  
1 tatlı kaşığı tarçın

Kestane şekerini, iri çekilmiş badem ve ceviz, kuru üzüm ve doğranmış kuru kayısı, portakal kabukları ve limon kabuklarıyla beraber harmanlayın. Puding kalıbını iyice yağlayın. Kestaneli karışımın yarısını kalıbın dibine yayın. Diğer tarafta margarin ve esmer şekeri çırpın. Çırpılmış yumurtaları ekleyin. 1-2 dakika daha çırpıp, kekunu ve kek kırıntılarını ekleyin. İyice karıştırın. Tarçını ve kalan kestaneli karışımı ilave edip kalıba boşaltın. Üzerini yağlı kağıtla örtün. Ağızını ipe bağlayın. İçi su dolu bir kabin içinde fırına verin. 1.5-2 saat kadar, 180 derece fırında pişirin. Su çok azalırsa, kaba su ilave edin. Kürdan veya kuru bıçakla pişip pişmediğini kontrol edin. Dilerseniz dondurmayla servis yapın.

