



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ EKMEK PUDDİNGİ

Malzemesi:

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

Hazırlanışı:

Yağla şekeri porselen bir kasede tahta bir kaşıkla karıştırarak beyazlatın. Kestanenin dış kabuklarını soyup iç zarını da kestaneyi haşladıktan sonra soyarak çıkarın. Soyulan kestanenin üzerine 2 bardak su koyup ezilinceye kadar pişirin. Beyazlanan yağla ezilmiş kestaneleri, 6 yumurta sarısını 100 gram bayat ekmek içini elekten geçirerek koyun ve hepsini karıştırın. Yumurta aklarını da katı kar haline getirdikten sonra karışıma koyun. Vanilyayı da ilâve ettikten sonra hepsini bir kere daha karıştırıp yağlanmış pudding kalıbına veya küçük bir tencereye karışımı yarıyı geçecek şekilde koyun. Ağzını kapatıp ben mari usulüyle ateşte veya fırında 1 saat pişirin. Soğuduktan sonra servis tabağına ters çevirip servis yapın.