



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KİRAZLI PUDİNG

125 gr (8 çorba kaşığı) 3 tatlı kaşığı tereyağı
125 gr (1/2 su bardağı) şeker
2 yumurta
2 çorba kaşığı krema
1 küçük limonun kabuğu (rendelenmiş)
1 çay kaşığı vanilya esansı
125 gr (1 1/2 su bardağı) un
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
250 gr kiraz (çekirdekleri ayıklanıp ortadan ikiye bölünmüş).

1 kg'lık (5 su bardağı su alan) bir pudıng kalıbını 2 tatlı kaşığı yağla yağlayıp bir kenara bırakınız. Orta boy bir kasede, 8 çorba kaşığı yağı tahta kaşıkla hafif ve kabarık olana kadar dövnünüz. Şekeri ekleyip, pürtüksüz ve kremamsı olana kadar dövmeye devam ediniz. Yumurtaları teker teker katıp döverek krema, limon kabuğu rendesi ve vanilya esansını ekleyiniz. Un ve kabartma tozunu hazırladığınız kremamsı karışımın üstüne eleyip, madeni bir kaşıkla iyice karıştırınız. Kirazları ekleyiniz. Büyük bir tencereyi üçte birine kadar suyla doldurup, suyu harlı ateşte kaynatınız. Bu arada, hazırladığınız karışımı yağladığınız pudıng kalıbına kaşıkla boşaltıp, üstünü kaşığın tersiyle düzeltiniz. Kalıbın ağzından 10 cm daha büyük yağlı kağıt kesip üstünü kalan 1 tatlı kaşığı yağla yağlayınız. Alüminyum kağıttan aynı büyüklükte bir daire kesip yağlı kağıdı ve alüminyum kağıdı, yağlanmış kısım alüminyum kağıda değmeyecek biçimde üstüste koyarak, ortasından 2,5 cm'lik pili yapınız. Daireleri, yağlı kısım pudıngde dönük biçimde kalıbın üstüne koyup iple kalıbın çevresine bağlayınız. Kalıbı tencerede kaynayan suya oturtup, orta ateşte 2 saat pişiriniz. (Su azalırsa tencereye biraz daha kaynar su katınız.) Tencereyi ateşten indirip içinden kalıbı çıkarınız. Üstündeki kağıtları çıkarıp atınız. Bir servis tabağını kalıbın üstüne kapatıp kalıbı ters yüz ediniz. (Pudingin kolayca çıkması gerekir.) Kirazlı pudınginizi servis ediniz.