



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KOLAY PUDİNG

İstedığınız kadar ekmeği, dilim dilim kesiniz. İki tarafına tereyağı sürüp lokma lokma doğrayınız. Büyük kuşhaneye bir sıra ekmeğ diziniz; üzerine kuşüzümü serpiniz. Böylece ekmeğler bitinceye kadar, kuşhaneyi doldurunuz. 1,280 kilogram sütün içine 320 gram tozşeker koyunuz; karıştıra karıştıra eritiniz. İyice çalkalanmış 3 yumurtayı süte yediniz. Ekmeđlerin üstünü örtünceye dek yumurtalı süt doldurunuz. Kapalı olarak bırakınız. Ekmeđler sütü çekince, kuşhaneyi fırına sürünüz, 1 saat sonra fırından alınız; artan sütü üzerine gezdiriniz; tekrar fırına koyunuz. On dakika kadar kalsın. Soğuyunca tabağa çeviriniz.

---

© lezzetler.com tarif no:54131 • adı:KOLAY PUDİNG • gönderen:çilek • indirme tarihi:06.05.2021 - 16:33