



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU KAYISILI PUDİNG

1 ay kaşığı tereyağı
180 gr (1 su bardağı) kuru kayısı
250 gr (1+1/4 su bardağı) su
4 yumurtanın sarısı
4 yumurtanın akı miş)
1 limon kabuğı (rendelenmiş)
1 limonun suyu
5 orba kaşığı un
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı (yumuşatılmış)
180 gr (3/4 su bardağı) şeker
kahve kaşığının ucuyla tuz
250 gr (1+1/4 su bardağı) süt

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180 C) getirip, ısıtınız.

1 ay kaşığı tereyağı ile bir sufle kabını yağlayınız.

Kuru kayısıları ve suyu orta boy bir tencereye koyup, tencereyi ateşe oturttarak suyu kaynatınız. Kayısıları 10 dakika, yumuşayana kadar haşlayıp, suyu ile birlikte bir elektrikli harmanlama makinesine boşaltınız. Karışımı püre haline gelene kadar çırpınız.

Orta boy bir kasede yumurta sarılarını yumurta teli ya da elektrikli ırpıcı ile çırpınız; limon kabuğı rendesi, limon suyu, un, yumuşatılmış yağ, şeker, tuz, süt ve kuru kayısı püresini ekleyerek çırpınız.

Küçük bir kapta yumurta aklarını yumurta teli ya da elektrikli ırpıcı ile sert kuleler oluşana kadar çırpıp, kaşıkla orta boy kasedeki karışıma ekleyiniz.

Karışımı, yağladığınız sufle kabına boşaltınız.

Derince bir tepsiye 2,5 cm yüksekliğinde su koyup, sufle kabını tepsiye yerleştiriniz. Pudingi fırının orta katında 40 dakika, pudingin üstü sertleşene kadar pişiriniz.

Kabı fırından çıkarıp biraz ılındırarak yada iyice soğuttuktan sonra, servis ediniz.

Not: Bu lezzetli pudingin üst tarafının sert olmasına karşılık, altı kremamsı bir yumuşaklıktadır.

[ML® Kaklı Tatlı için tıklayın](#)