



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU MEYVELİ PUDİNG

300 gr. kuru sarı üzüm
300 gr. kuş üzümü
300 gr. kuru üzüm
50 gr. badem file
1 tatlı kaşığı kuru zencefil tozu
250 gr. un
Tuz
450 gr. kahverengi şeker
250 gr. karışık meyve kabuğu şekerlemesi
1 tatlı kaşığı muskat rendesi
250 gr. bayat ekmek içi
225 gr. sana margarin
5 adet yumurta
1 adet limon suyu

Büyükçe (en az 3 litrelik), ateşe dayanıklı bir kabınızı yağlayın. Un ve baharatları beraberce eleyin. Bütün malzemeyi ve margarini karıştırın ve sıkıca kapatın, içine su doldurduğunuz bir başka tencerenin içine oturtup harlı ateşte 6 - 7 saat kaynatın. Su azaldıkça eklemeyi unutmayın ve kaynayan suyun pudingin içine girmemesine dikkat edin. Sudan çıkartın, temiz, kuru bir bezle üzerini kapatın, soğuyunca buzdolabınıza kaldırıp kullanacağınız güne kadar bekletin.

Servis yapmadan 1.5 saat önce, pişirirken kullandığınız yöntem gibi, içi su dolu bir tencereye, pudingin üzerine su sıçramayacak şekilde oturtup (üzerine yağlı kağıt kaplayabilirsiniz) ve 1 saat kadar kaynatın.