



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU ÜZÜMLÜ EKMEK PUDİNGLERİ

<https://www.elele.com.tr>

60 gr soğuk tereyağı
2 büyük yumurta (hafifçe çırpılmış)
2 su bardağı yarım yağlı süt
1 su bardağı esmer şeker
4 yemek kaşığı portakal suyu
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı vanilya esansı
1 tutam hindistancevizi
Yarım su bardağı kuru üzüm
5 dilim küp kesilmiş tam buğday ekmeği
1/4 su bardağı iri çekilmiş pecan cevizi
Yarım su bardağı krema ve süt karışımı

Hazırlanışı:

Fırının ısısını 170 dereceye ayarlayın. 12 muffin kalıbının içine yağ sürün.

2 yemek kaşığı tereyağını küçük bir tavada eritin.

Yumurtalar, süt, yarım fincan esmer şeker, 2 yemek kaşığı portakal suyu, tarçın, vanilya esansı ve hindistancevizini büyük bir kasede çirpin.

Eritilmiş tereyağını ve kuru üzümleri ekleyin.

Ekmeği ekleyip karıştırın. 15 dakika bekletin.

Karışımı muffin kalıplarına eşit miktarda paylaştırın.

Pecan cevizi üzerine serpin. Sıcak fırında 20-25 dakika pişirin.

Fırından alıp oda ısısında 10 dakika bekletin.

Kalan 2 yemek kaşığı tereyağını, yarım fincan esmer şekeri, 2 yemek kaşığı portakal suyu ve bir tutam tuzu küçük bir tavada karıştırın.

Orta ateşte karıştırarak kaynayana ve şekeri iyice eriyene kadar yaklaşık 2 dakika pişirin.

Süt-krema karışımını ekleyip pişirmeye devam edin. Hızlıca karıştırarak, kaynayana ve hafifçe kalınlaşana kadar 1 dakika daha karıştırın.

Tavayı ocaktan alın ve 1 dakika daha karıştırmaya devam edin.

Ekmeğin pudinglerini sos ile birlikte servis yapın.



