



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MÜRDÜM ERİĞİ PUDİNGİ

500 gr. mürdüm eriği
1 parça çubuk tarçın
2 karanfil
1/2 su bardağı şeker
1 su bardağı su
1 limon kabuğu rendesi
2,5 bardak süt
2 çorba kaşığı un
1 çay bardağı toz şeker
1 yumurta sarısı
1 yumurta akı
1 çay bardağı toz badem
1 çay kaşığı vanilya

Eriklerin çekirdekleri çıkartılır. Tarçın, karanfil, şeker, su, limon kabuğu konur ateşte pişirilir ve süzgeçten geçirilir. Kaselerin dibine ikişer çorba kaşığı konur. Süt, un, şeker, yumurta sarısı ateşte göz göz olup, katılaşıncaya kadar pişirilir. Yumurta akı mikserle kar haline getirilir. Yavaş yavaş kremaya aktarılır vanilya ve badem konur. Tahta kaşıkla yavaş yavaş karıştırılır. Eriklerin üzerine dökülür. Dolapta 4 saat bekletilip servis yapılır.