



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NANELİ PUDİNG

Kullanılacak malzeme: 3 çorba kaşığı un, 6 çorba kaşığı tozşeker, 80 gr tereyağı, 1 it süt, 10 yaprak jelatin, 1 küçük dal taze nane, 1 çimdik veya birkaç damla yeşil şekeriboyası (toz veya sıvı).

Yapılışı: 5-10 yaprak nane iyice yıkanıp kurulanır ve buzdolabına kaldırılır. Kalıp buzdolabına yerleştirilir. Porselen bir kâseye tereyağı konduktan sonra içinde kaynar su bulunan ateşteki bir tencerenin içine oturtulur (suyun kâsenin dörtte üçünü aşmamasına dikkat edilir). Benmarideki kâsede bulunan yağ eriyince hızlı hızlı karıştırılırken un elekten geçirilerek azar azar katılır, yağa yedirilir. Yağlı unun daha iyi karışması için 1/2 su bardağı kaynar süt ince ince akıtılarak 5 dakika daha karıştırılır. Tozşeker katılır ve karıştırmaya ara verilmeden kaynar sütün geri kalanı ince ince akıtılarak karışıma yedirilir. Bu şekilde karıştırılan krema benmaride pişirilir. Krema koyulaşıp kaynamaya yüz tutunca kâse benmariden çıkarılır. Küçük bir kaba bu kremadan 1-2 kaşık kadar konur. Bu kremaya birkaç damla veya 1 tutam şekeribo-yası azar azar katılıp iyice yedirilir ve kâsedeki kremanın içine katılır, iyice karıştırılır. Krema kâsesi tekrar benmariye konur. Çabuk çabuk karıştırılırken önceden soğuk suda yumuşatılmış ve suyu sıkılıp ufalanmış jelatin kremaya katılıp hızlı hızlı karıştırılarak yedirilir. Jelatin kremaya iyice karışınca kâse benmariden çıkarılır. Krema hızlı hızlı karıştırılır, bir kenarda ılımaya bırakılır. Buzdolabında en az 2 saat soğutulan kalıp çıkarılır. Krema kalıba boşaltılıp kap buzdolabına kaldırılır. Buzdolabında en az 4 saat tutulduktan sonra kalıp çıkarılıp, kaynar suda 1 dakika kadar tutulur ve bir servis tabağına baş aşağı edilerek içindeki puding tabağı aktarılır. Servis tabağı buzdolabına kaldırılıp servise vaktine kadar tutulur. Servis vakti gelince pudingin üstü dolapta tutulan nane yapraklarıyla süslenir ve servis yapılır.
