



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİR PUDİNGİ

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

100 gram rendelenmiş gravyer peyniri,
3 yumurta,
20 gram un,
20 gram ve buna ilâveten 1 tatlı kaşığı tereyağı,
2 bardak süt,
1 kaşık kurutulmuş ekmek tozu,
yeteri kadar tuz.

Yapımı:

20 gram yağ, un ve kaynar sütle bir beşamel hazırlamalı. Beşameli soğuttuktan sonra bunu karıştırırken teker teker ve sırasıyla yumurtaların sarılarını, tuzu, rendelenmiş gravyer peynirini, kar köpüğü haline getirilmiş yumurta aklarını katıp bu beşamele yedirmeli. Yağa ve kurutulmuş ekmek tozuna bulanmış bir puding kalıbına karışımı doldurmalı. Kalıbı dörtte üçüne gelecek kadar içinde kaynar su bulunan bir tencerenin içine oturtmalı. Sonra bunları olduğu gibi orta ısı bir fırına sürüp kalıptakini bir saat kadar pişirmeli. Peynirli puding pişince bunu benmarisinden çıkarmalı ve bir servis tabağına başaşağı ederek aktardıktan sonra sıcak sıcak servis yapmalı.