



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ PUDİNG (FRANSA)

1/2 kg süt
60 gr pirinç
40 gr pudra şekeri
6 jelatin yaprağı
2 bardak su
1 kahve kaşığı vanilya tozu
1 kahve fincanı herhangi bir meyve suyu
400 gr şantiy kreması
2 kahve fincanı ahududu şurubu

Bir kuşaneye taşları ayıklanmış ve yıkanmış 60 gram pirinçle 2 bardak su koyularak, pirinçler hafifçe yumuşak bir hal alıncaya kadar haşlanır, sonra da süzülerek pirinçlerin suyu dökülür.

Süzülmüş olan bu pirinçler, kaynamakta olan 500 gram süte katılarak, pirinçler iyice yumuşayıncaya kadar pişirilir. Bu pirinçli süte 40 gram pudra şekeriyle 1 kahve kaşığı vanilya tozu katılarak iyice karıştırılır ve sonra bunlara 15 dakika soğuk suda yatırılmış 6 jelatin yaprağı ile 1 kahve fincanı meyve suyu katıldıktan sonra tencere ateşten alınır ve karışım peltamsi bir hal alıncaya kadar karıştırılarak soğutulur.

Sonra az pelteleşmiş olan bu sütlü pirince 400 gram da şantiy kreması katılarak tekrar karıştırmak suretiyle bunlar birbirleriyle halledilir. Elde edilen bu puding karışımı, yuvarlak bir kalıba dökülerek, kalıp düzenli bir şekilde yayılır, sonra da kalıp serince bir yerde 3 saat kadar bırakılarak karışımın iyice pelteleşmesi sağlanır. Üç saat sonra pudingin kalıba yapışık olan kenarları bıçak ucu ile sıyrıldıktan sonra kalıp hafif ılık suya birkaç defa sokulup çıkarılarak karışımın kalıba olan yapışıklığı giderilir, sonra da kalıbın üstüne bir tabak kapatılarak alt üst etmek suretiyle pudung tabağa alınır. Üstüne 2 kahve fincanı ahududu şurubu dökülerek servis yapılır.