



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

POUDING

50 adet seçme, haşlanmış ve soyulmuş kestane
60 gram şeker
4 desilitre su
1/2 çubuk vanilya
Krema Malzemesi:
1/2 kilo ılık süt
7 adet taze yumurta sarısı
1/2 çubuk vanilya (toz haline getirilmeli)
200 gram çekirdeksiz yıkanmış üzüm
1 lüle kaymak (mecburî değildir)

Kestane malzemeleri hep birlikte bir saat veya 75 dakika kapalı bir kapta kaynatılacaktır. Kestanelerin suyu çekilip, püre haline gelince ocaktan indirilecektir, Kestaneler, tahta kaşıkla iyice ezilecektir. Meraklılar, kestaneleri ince elekten dahi geçirirler. Kestaneler kaynarken, bir taraftan (krema) yı da hazırlamalıdır. Krema malzemesi hep birlikte iyice karıştırılacaktır.

Sonra kestane ezmesine bu krema da yavaş yavaş üç, beş defada, iyice ve ustalıkla yedirilerek içirilir. Böylece, vücuda getirilmiş bu nefis birleşim, şerbet veya dondurma kutusuna konularak dondurulacaktır. Birbuçuk saat buzda kaldıktan sonra, bu pasta, dondurmasından hususî küçük kalıplara alınarak, buzlukta muhafaza edilecektir. Pudinglerin kalıplardan kolaylıkla çıkarılmaları için, her kalıbın dibine, yuvarlak bir parça kâğıt ve etrafına da şerit gibi beyaz kâğıt sarmalıdır. Kalıpların diplerine vurularak donmuş pudingler çıkarılır. Pudingler yenileceği zaman kalıplarından çıkarmak şarttır.

Not: Temel puding, kuru üzümle yapılan İngiliz tatlısıdır. Pudingi aynı zamanda Fransızlar da kendilerine mal etmişlerdir. Puding, soğuk veya sıcak olur. Birçok neveleri vardır ve muhtelif usullerde yapılır. Bugünkü Pudingler, umumiyetle dondurma gibi (glace) yenilmektedir.