



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUDİNG DİPLOMAT (İNGİLİZ)

14 yumurta
150 gr. pudra şekeri
150 gr. un
150 gr, meyve şekerlemesi
1 paket vanilya
250 gr. toz şeker
100 gr. çekirdeksiz üzüm
3 bardak süt

Un, pudra şekeri, yumurta ile pandispanya hamuru yapınız. (150 gr. Un, 150 gr. şeker, 5 yumurta)

Pandispanya hamurunu pişirdikten sonra 2 santim karelere doğrayınız.

İçine aynı büyüklükte meyve şekerlemelerini, üzümü ilâve ediniz.

İçine kâğıt yayılmış puding kalıbına boşaltınız.

Diğer tarafta 9 yumurta iyice çarpınız ve 250 gr. şeker 3 bardak süt ile kaynatınız karışıma ilâve ediniz.

Hepsini beraberce kalıp içine dökünüz.

Fırında benmari içinde pişiriniz.

Soğuduktan sonra tabağa çevirerek çıkarınız üzerine saboyan salçası veya ahududu şurubu dökerek servis ediniz.
