



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUDİNG SOSU

2 yumurtanın akı
2 yumurtanın sarısı
90 gr (1/2 su bardağı) pudra şekeri
1 tatlı kaşığı vanilya esansı
125 gr (1/2 su bardağı) krema

Orta boy bir cam kaseye yumurta aklarını ve pudra şekerinin 2/3'ünü koyunuz. Cam kabı, içi yarıya kadar kaynar su doldurulmuş bir tencereye yerleştiriniz. Tencereyi orta ateşe oturtup, kasedeki karışımı yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla, sert kuleler oluşana kadar çırpınız.

Tencereyi ateşten alıp, kaseyi tencereden çıkarınız. Kase soğuyana kadar, karışımı çırpıma devam ediniz.

Küçük bir kaptaki yumurta sarılarını ve kalan pudra şekerini yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla, sertleşene

kadar çırpınız. Vanilya esansını ekleyip, karıştırınız. Orta boy bir kasede kremayı, sertleşmemesine özen

göstererek kalınlaşana kadar, yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla çırpınız. Yumurta sarılı karışımı yumurta aklı

karışıma ekleyip, karıştırınız. Kremayı katıp yeniden karıştırdıktan sonra, sosu bir sosluğa boşaltıp servis ediniz.

Not: Puding sosunu, pudinglerle olduğu gibi, değişik kompostolarla birlikte de servis edebilirsiniz.