



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PUDİNGLER

Pudingler de sufler gibi hazırlanır ve pişirilir. Suflere göre daha katı tatlılardır. Pişirilmeleri, hazırlanmaları ve servisinde sufler kadar dikkat gerekmez.

Puding yapabilmek için mutlaka puding kalıbı gerekir. Bu kalıplar şekilli kalın madenlerden yapılmıştır. Bu kalıplar olmadığı zaman, payreks derin kaplar da kullanılabilir.

Pudingler fırında veya ateş üzerinde mutlaka benmari usulüyle pişirilen tatlılardır.

Pudinglerin en hoş yönlerinden birisi her duruma; aile yemeği ya da şölen, her havaya; kış ayazı ya da yaz sıcağı, herkese; iştahlı ve ağzınızın tadını bilen ya da her yediğini seçen, her bütçeye, büyük ya da küçük uyabilen türleri bulunmasıdır. İngilizler, sıcak, iştah açıcı pudingleri, Fransızlar gato ve pastaları, İtalyanlar dondurmaları ve meyveli tatlıları benimsemişlerdi! Hangisini seçeceksiniz? Önce, yapacağınız pudingin yemeği tamamlamak için mi, yoksa yemek üstüne hafif bir tatlı olarak mı alınacağına karar vermelisiniz. Vücutça çalışan çok iştahlı genç ve yetişkinlerin bulunduğu aileniz için tatlı hazırlayacaksınız, İngiliz pudingleri zevkle yenileceği gibi çok da pahalı olmayacaktır. Eğer bir şölen veriyorsanız ve menünüz gerçekten besleyici ve zengin yiyeceklerden oluşmuşsa, sunacağınız tatlı limon suflesi örneği hafif bir tatlı olmalıdır. Diyelim bir doğum günü yemeği veriyorsunuz. Son olarak çıkaracağınız tatlı Şeref Gatosu örneği gösterişli, parlayan, krem şanti ve çileklerle doldurulmuş bir baba pudingi olmalıdır.

Görkemli pudingleri yapmak güç gibi görünürse de, yapması gerçekte görüldüğü kadar güç değildir. Örneğin, Avustralya'nın Pavlona pudingi. Yanlış bir düşünce de, sıcak pudinglerin çok zaman aldığıdır. Aslında çoğunu hazırlamak kolay olduğu gibi çabuktur da. Hafif ateşte kaynamaya bıraktığınızda, bu iki saat süreceğinden, siz bu arada başka işlerinizle ilgilendiğiniz gibi alış-verişe dahi gidebilirsiniz. Sıcak pudinglerin bir yararı da, ailede yemeğe geç kalanlar olduğunda, onlar için saklanabilmesidir. Mutfakta - yemek odasında kendi aranızda yiyeceğiniz yemeklerden sonra Windsor şövalyeleri (kalmış ekmek parçalarını da değerlendirmiş olacaksınız), ya da Bademli Gözleme örneği tavadan masaya tatlıları öneririz.

Pudingler, yalnızca ekonomi yönünden ya da aile ve konuklara lezzetli bir şeyler sunma açısından değil, hazırlarken duyulan ilgi ve zevkten ötürü dünya mutfaklarına geri gelmektedir.