



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUDİNGLİ BAL KABAĞI

<https://www.droetker.com.tr>

2 - 3 dilim bal kabağı
1 su bardağı toz şeker
1,5 su bardağı su
1 poşet Dr. Oetker Antep Fıstıklı Puding
1 su bardağı süt
1 su bardağı krema
Süslemek için:
2 - 3 yemek kaşığı iri kırılmış antepfıstığı

Dilimlenmiş bal kabağını kabuğu ile birlikte yıkayıp geniş bir tencereye alın. Üzerine şeker ve suyu ekleyip orta ateşte arada ters yüz çevirerek suyunu çekinceye kadar pişirin. Ocaktan alıp 10-15 dakika soğutun ve her birini 3-4 dilim olacak şekilde kesin. Fırın tepsinine sıralayıp fırının ızgara ayarında hafif pembeleşinceye kadar pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın.

1 su bardağı süt ve 1 su bardağı kremayı tencereye alın. Üzerine puding poşetini boşaltın ve orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun.

Soğumuş pudingi krema sıkma torbasına doldurun. Dilimlenmiş bal kabaklarının üzerine şekilli olarak sıkın. Üzerlerini antepfıstığı ile süsleyin ve buzdolabında 1-2 saat bekletip servis yapın.

