



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUDİNGLİ KUŞÜZÜMLÜ BİSKÜVİ

Malzemesi:

200 gr. şeker
4 yumurta sarısı
1 limon kabuğu rendesi
100 gr. kuşüzümü
200 gr. un
4 yumurta akı
yağlamak için margarin,
1 paket çikolatalı pudding

Hazırlanışı:

Şekerle yumurta sarılarını köpük oluncaya kadar çırpın. Rende limon kabuğunu yıkanmış kurulanmış kuşüzümlerini ilâve edin. Unu katın. Yumurta akını köpük oluncaya kadar çırpın. Hamura kaşık kaşık karıştırın. Kalıbı yağlayın, iki çay kaşığı hamurdan alarak tepsiye yuvarlak şekil vererek koyun. Kızdırılmış fırında 15 dakika altın sarısı olana kadar pişirin. Pudingi paketin üzerindeki tarife göre hazırlayın. Sonra soğumuş olan bisküvilerin üzerine ince bir şekilde sıkın. Kısa bir süre buzdolabında donması için bekletin ve servis yapın.