



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PUDİNGLİ TURTA

Hamuru için:

1 çay bardağı toz şeker

200 gr margarin (oda ısısında)

1 paket şekerli vanilin

1 yumurta

3 su bardağı un

1 paket hamur kabartma tozu

Puding için:

4 su bardağı süt

2 paket vanilyalı puding

4 yemek kaşığı haşhaş tohumu

2 yemek kaşığı ince çekilmiş antepfıstığı

Şekerli vanilin ve hamur kabartma tozunu geniş bir kaba alıp karıştırın. Diğer malzemeleri ekleyip yoğurun. Hamurun dörtte birini buzlukta bekletin. Geri kalanını yağlanmış 26 cm.lik kelepçeli kalıbınıza kenarlarını yükselterek yayın. Vanilyalı pudingi geniş bir tencereye alın. Diğer malzemeleri ekleyip karıştırarak pişirin. Ocaktan alıp 5 dakika ılınmasını bekleyin. Daha sonra çemberdeki hamurun üzerine pudingi dökün. Kaşıkla yayın. Buzluktaki hamuru eşit olarak pudingin üzerine rendeleyin. önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar yaklaşık 35-40 dakika pişirin. Soğutup servis yapın.

