



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUDİNGTEN KAPLUMBAĞA

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

Hamur:

4 - 4,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya

2 yumurta

100 g tereyağı veya margarin

3 yemek kaşığı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 tutam tuz

1,5 çay bardağı süt

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Kakaolu Puding

2,5 su bardağı süt

1 çay bardağı çekirdeksiz kuru üzüm

Unu karıştırma kabına eleyin. Mayayı ilave edip kaşık yardımı ile karıştırın. Yumurta, tereyağı veya margarin, toz şeker, şekerli vanilin, tuz ve sütü ilave edip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp ılık ortamda 40-50 dakika bekletin.

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Pudingi süt ile orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun. Kuru üzümleri ekleyip karıştırın.

Mayalanan hamuru kısa bir süre yoğurun, kaplumbağanın ayakları, kuyruğu ve kafası için bir miktar hamur ayırın. Kalan hamuru merdane ile, tezgahı hafif unlayarak 40x60 cm boyutlarında açın. Üzerine üzümlü pudingi yayın ve geniş tarafından başlayarak rulo şeklinde sarın. 3 adet 3 cm genişliğinde dilim kesin, kalan ruloyu da 1,5 cm eninde dilimleyin. Fırın tepsisinin ortasına yüksek olan 3 dilimi sıralayın, diğer dilimleri kaplumbağa kabağı oluşturacak şekilde çevresine sıralayın. Ayırdığınız hamurdan kaplumbağanın kafasını, kuyruğunu ve ayaklarını oluşturun. Üzerini ikinci bir tepsi ile kapatıp 25 dakika daha bekletin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkartıp dilimleyerek ılık veya soğuk servis yapın.



