



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REÇELLİ PUDİNG

MALZEMESİ: (8 kişilik)

300 gr. ekmek içi ya da galeta

3 çay bardağı süt

vanilya

200 gr. kuru üzüm

1 küçük bardak ılık su

4 yumurta

50 gr. toz şeker

5 bardak ılık su

50 gr. toz şeker

5 çorba kaşığı kayısı marmeladı

200 gr. meyva reçeli

tereyağı, ya da margarin

kayısı kompostosu

şekerlemeler (süslemek için)

YAPILIŞI:

Ekmek içini ufalayın. Bir tencerenin içine sütü koyup, vanilya ile kaynatın. Sütü ateşten alıp ekmek içlerini (ya da galetaları) içine atıp 1 saat bekletin, kuru üzümleri de ılık suyun içine atıp yumuşamaları için dinlendirin. Ekmek içi sütü iyice çektiğinde, içine çırpılmış yumurta sarılarını, toz şekeri ve kayısı marmeladını ilave edip iyice karıştırın. Bu karışıma yumuşamış üzümleri ve arzuya göre meyve reçellerini de ilave edin. Tatlı kalıbının içini yağlayıp hazırladığınız karışımı içine dökün, orta ateşte 1 saat pişirin. Biraz soğuduktan sonra tatlıyı kalıptan çıkarıp düz bir tabağa alın. Kenarlarını ve üzerini yarım kayısı kompostosuyla süsleyin. Kompostonun suyunu da tatlının üzerine dökebilirsiniz. Arzuya göre tatlının üzerini şekerlemelerle süsleyerek servis yapın.

Not: Bu tatlının daha hafif olmasını istiyorsanız 2 yumurtanın beyazını da çırparak tatlının hamuruna katabilirsiniz.