



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ROLL EKMEKLİ VE TEREYAĞLI PUDİNG

Malzeme:

- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı çırpılmış kremşanti
- 1,5 kahve fincanı Tozşeker
- 3 adet yumurta
- 2 çorba kaşığı Teremyağ
- Bir tutam Tuz
- 1 çay kaşığı Bizim Mutfak Şekerli Vanilin
- 1 adet portak
- 3 adet tuzsuz yumuşak roll ekme
- 50 gram çekirdeksiz üzüm
- 20 gram kuşüzümü
- Sosu İçin :
- 3/4 su bardağı Tozşeker
- 1,5 çay bardağı su
- 2 çorba kaşığı limon suyu

İnce dilimlenmiş roll ekmeğin üzerine Teremyağ'dan ince bir tabaka halinde sürerek, fırında hafifçe pembeleşinceye kadar kızartın. Fırından alın, soğumaya bırakın. Karamel sos için tüm malzemeyi bir tencereye alıp kaynatın. Rengi döndüğünde tencereyi ocaktan alın. Başka bir tencerede süt, kalan 1,5 çorba kaşığı Teremyağ, tuz ve vanilyayı kaynatın. Diğer bir kaptaki şeker ve yumurtaları çırpın. Kaynayan sütü azar azar, tozşeker ve yumurta karışımına ekleyip iyice karıştırın. Karışımı süzgeçten geçirin. 1 portakalın rendelenmiş kabuğu ile çırpılmış krem şantiyi ilave edin. Teremyağ'lı puding ile kalıpların yarısını doldurun. Üzerine daha önceden kızartıp soğuttuğunuz roll ekmeği yerleştirin. Kalıpları kalan tereyağlı puding ile doldurun. Kalıpları derin bir tepsiye yerleştirip tepsiyi su ile doldurun. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında 45-50 dakika kadar pişirin. Pişen Teremyağ'lı pudingi fırından çıkartıp oda sıcaklığında ılımasını bekleyin. Tatlıları kalıplardan çıkartıp servis tabağına alın. Buzdolabında 30 dakika beklettikten sonra üzerlerine karamel sos gezdirip çekirdeksiz üzüm, taze nane yaprağı ve kuşüzümü ile süsleyin. Bekletmeden servis yapın.

Not: Tuzsuz bir ekme çeşidi olan roll ekmeği kabarmış ve gözenekli su çekme özelliği sayesinde hafif tatlılarınız için idealdir. Roll ekmeğini fırınlardan veya marketlerden temin edebilirsiniz.