



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAKSON PUDİNGİ

MALZEMELER

1 bardak süt
Yaklaşık ¼ bardak şeker
1 adet vanilya çubuğu
3 çorba kaşığı tereyağı
8 çorba kaşığı un
4 adet yumurta sarısı
½ tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
1 çorba kaşığı limon suyu
25 gr. kuru üzüm
4 adet yumurtanın akı

YAPILIŞI

Süt, şeker ve vanilya çubuğunu bir tencereye koyun. Kaynama noktasına gelinceye kadar ısıtın. Tencereyi ateşin üzerinden alın. Ağızını kapatıp şekerli sütü 20 dakika dinlendirin. Bu sürenin sonunda vanilya çubuğunu tencereden çıkartıp alın. Bir başka tencerede tereyağı eritin. Unu ekleyin. Pürüzsüz bir kıvama gelinceye kadar karıştırarak pişirin. Karışımın üzerine süt dökün. Tencere ateş üzerinde iken bir yumurta teli ile iyice karıştırın. Tencereyi ateşten alın. Bir kenarda ılınmaya bırakın. Yumurta sarılarını iyice çırpın. İçine limon kabuğu rendesi, limon suyu ve üzümleri katıp pişirdiğiniz karışıma ekleyin. Borcam'ın içini iyice yağlayın. Un serperek her kısmının unlanmasını sağlayın. Kabi ters çevirip fazla unları atı. Karışımı Borcam'a aktarın. Yumurta aklarını köpük köpük oluncaya kadar çırpın. Borcam'daki karışımı fazla karıştırmadan ekleyin. Borcam'ı yarıya kadar kaynar su dolu başka bir Borcam'ın içine oturtun. Çok ağır ateşte karışım ısınmaya kadar pişirin. Karışım ısınınca Borcam'ı dışındaki kapla birlikte önceden ısıtılmış 175 C'lik fırının orta katına sürün. 45 dakika pişirin. Bu süre sonunda pudingi fırından çıkartın, alt-üst ederek bir diğer Borcam'a aktarın. Sakson pudingini dövülmüş krema ve meyve sosu ile servis yapın.