



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARIASMA PUDİNGİ

120 gr + 15 gr. tereyağı
120 gr (1/2 su bardağı) şeker
1 kahve kaşığı vanilya esansı (ya da 1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi)
2 yumurta
120 gr (1 su bardağı) kendi kendine kabaran un
1-2 çorba kaşığı süt
Reçelli sosu:
125 gr vişne reçeli
1 tatlı kaşığı limon suyu
1-2 çorba kaşığı su

Büyük bir kasede 125 gr (8 çorba kaşığı) tereyağı tahta bir kaşıkla, krema kıvamına gelene kadar dövünüz. Şekeri azar azar katarak, karışım köpük köpük olana kadar dövmeye devam ediniz.

Vanilya esansını (ya da limon kabuğu rendesini) ekleyiniz. Sürekli çırparak yumurtaları teker teker, her defasında bir çorba kaşığı kendi kendine kabaran un katarak ekleyiniz. Kalan unu madeni bir kaşıkla katıp, karıştırınız. (Karışım çok sert olursa bir - iki çorba kaşığı süt ekleyiniz.)

Yaklaşık 3,5 su bardaklık bir puding kalıbını, kalan 1 çorba kaşığı tereyağıyla yağlayıp, karışımı kalıba dökünüz. Kalıbın üstünü hafifçe yağlanmış bir yağlı kağıtla örtüp, kağıdı kalıbın yanlarından bağlayınız.

Kalıbı alabilecek büyüklükte bir tencerenin dibine bir tel ızgara yerleştiriniz. (Böylece kalıbın dibi tencereyle temas etmemiş olacaktır.) Kalıbı ızgaraya aktarıp, tencereye yarıya kadar kaynar su doldurarak, kapağını sıkıca kapatınız. Tencereyi orta ateşe oturtup, pudingi 1,5 saat buharda pişiriniz.

Reçelli sosu yapmak için, reçeli küçük bir tencerede orta ateşte ısıtınız. Sürekli karıştırarak limon suyunu ekleyiniz. (Karışım çok koyu olursa 1,2 çorba kaşığı su ekleyip, karıştırınız.) Tencereyi ateşten alınız.

Puding kalıbının bulunduğu tencereyi ateşten alıp, kalıbı tencereden çıkarınız. Pudingi, ısıtılmış bir servis tabağına, ters - yüz ederek çıkartınız. Küçük tenceredeki reçelli sosu süzerek, pudingin üstüne döküp, servis ediniz.