



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSLU VE ZENCEFİLLİ PUDİNG (FRANSA)

Malzemeler:

340 gr. hurma
340 gr. kaynamış su
2 çay kaşığı karbonat
120 gr. tereyağı
340 gr. pudra şekeri
4 yumurta
340 gr. un
1\2 çay kaşığı kabartma tozu

Hazırlanışı:

Hurmaları ufak parçalar halinde doğrayın. Üzerine karbonat ve kaynamış su ilave edin. 10-15 dakika hurmalar kabarıncaya kadar bekletin. Tereyağı ve pudra şekerini mikserde yumuşayınca kadar çirpin ve yumurtaları ilave edin. Üzerine un ve kabartma tozunu da ekleyerek karıştırın. Son olarak hurmaları karışımın içerisine ilave edin. Isıya dayanıklı yağlanmış kapları üzeri iki parmak kalana kadar doldurun. Ve 180 derece fırında karışımı benmari usulü (kabın içine çok az su doldurup) pişirin.

TEREYAĞLI SOS

Malzemeler:

500 gr. şeker
250 ml. su
250 ml. krema

Hazırlanışı:

Şeker ve suyu karıştırarak karamel elde edin. Üzerine kremayı da ilave edip sosu hazır hale getirin.

Hazırlanan bu sosu pudingin üzerine dökün. Üstüne bir top dondurma koyarak servise hazırlayın.