



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞLI EKMEK PUDİNGİ

6 dilim beyaz ekmek
50 - 75 gr tereyağı
50 gr kuşüzümü, çekirdeksiz kuru üzüm, ya da karışık kuru meyveler
40 - 50 gr. pudra şekeri
3 yumurta
600 gr süt

Artmış ekmeklerinizi bu çabuk yapıldığı kadar lezzetli de olan pudingde değerlendirebilirsiniz. Ekmeğin kenar kısımlarını kesin ve üzerlerine bol tereyağı sürün. Her dilimi üçgen ya da kare olarak dörde kesin. Fırına dayanıklı 1/2 kg'lık bir kabı iyice yağlayın. Tereyağlı ekmekleri kabınızın dibine dizin ve üstüne meyve kurularını döşeyip, şeker serpiştirin. Bir kat daha ekmek dizip, yine meyve kuruları ve şekeri koyun. Kalan ekmekleri de tereyağlı yüzleri yukarı gelecek biçimde yerleştirip kalan şekeri de serpiştirdikten sonra, yumurtalarla sütü iyice çırpın ve bu ekmeklerin üzerine dökün. 30 dakika ekmeklerin sütü emmesi için beklettikten sonra ılık fırında 45 - 60 dakika, üstü kızarana dek pişirin. Sıcakken servis yapın.