



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜZÜMLÜ BETTY

Gereçler:

450 gr çekirdeksiz üzüm

100 gr pudra şekeri

100 gr taze beyaz ekmek kırıntısı

Bir portakalın suyu ve kabuğunun rendesi

75 gr tereyağı, eritilmiş.

Üzümleri yıkayıp sap ve çöplerinden temizleyin. Şekeri, ekmek kırıntılarını, portakal kabuğu rendesini karıştırın. 1/2 kg'lık fırına dayanıklı bir kabı yağlayın. Bir sıra üzüm taneleri, bir sıra ekmek kırıntıları olmak üzere yağlanmış kalıbı doldururken, her sıranın üzerine erimiş tereyağından serpiştirin. En son kat, üzerine tereyağı serpiştirilmiş ekmek kırıntılarından oluşmalıdır. Orta ısıdaki fırında 45 dakika, kızarıp gevrekleşene dek pişirin. Sıcakken krema ile servisini yapın.