



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ PUDİNG

2 su bardağı üzüm
35 adet kavrulmuş bisküvi
50 gram tereyağı
1 adet yumurtanın beyazı
Muhallebi için:
1 paket hazır vanilyalı puding
1 çay bardağı dövülmüş fındık

İlk olarak bisküvileri un haline getirin. Yağı eritip, bisküvilere ekleyerek bir bisküvi hamuru oluşturun. Kelepçeli tart kalıbına bisküvileri bastırarak yayın ve ellerinizi ıslatarak üzerini düzleyin. Paketindeki tarife uygun olarak vanilyalı pudingi pişirin. İçine dövülmüş fındığı katıp, iyice soğuyuncaya kadar el blender'ıyla veya mikserle çırpın. Puding soğuyunca bisküvilerin üzerine dökün. Muhallebi donunca üzümlerle üzerini tamamen kaplayın. Bir yumurta akını köpürünceye dek çırpın. Fırça yardımıyla üzümlerin üzerine sürün. Buzdolabında 2 saat bekletip soğuk soğuk servis yapın.

