



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİNEGAR PUDDİNG (GÜNEY AFRIKA CUMHURİYETİ)

<https://www.lezzetsirri.com>

Sirkeli Puding

75 gr. tereyağı
3/4 su bardağı kahverengi toz şeker
2 iri yumurta
200 gr. un
1 tatlı kaşığı tepelime kabartma tozu
1 tatlı kaşığı toz zencefil
1/2 tatlı kaşığı küçük hindistancevizi rendesi
bir tutam tuz
4 çorba kaşığı kayısı reçeli (tanersiz) veya 4 çorba kaşığı kayısı marmeladı
şurup için:
1/2 litre su
400 gr. toz şeker
3/4 su bardağı sirke

Suyu şeker ve sirke ile 5 dakika kaynatıp soğumaya bırakın. Tereyağını eritin. Kahverengi şekeri tereyağı ile krem haline gelinceye kadar çırpın. İçine yumurtaları, çırpmaya devam ederek ilave edin. Unu, kabartma tozunu, zencefili, küçük hindistancevizi rendesini ve tuzu yumurta karışımına ilave ederek, iyice karıştırın. Kayısı reçelini veya marmeladını ilave edin. Karıştırıp içine önceden hazırlayarak soğumaya bıraktığınız şurubu ekleyin. İyice karıştırıp bir kek kabına koyarak, önceden 180 derecede kızdırdığınız fırında 40 dakika pişirin. Sıcak olarak yanında çırpılmış krem ile servis yapın.

