



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YANARDAĞ PUDİNG

Kullanılacak malzeme (4 kişilik) :

- 3 yumurta sarısı,
- 3 kaşık toz şekeri,
- 6 kaşık vişne suyu,
- 2 desilitre krema,
- 1 kaşık badem yağı,
- 10 yaprak jelatin yaprağı.

Yapımı : Jelatin yapraklarını soğuk suya koyup ıslatmalı. Geniş bir tavaya iki parmak su koyup kabı orta ısı bir ateşe oturtmalı. Porselen kâseye toz şekeriyle yumurta sarılarını koymalı ve kâseyi tavanın içine oturtuktan sonra çırparak karışımı köpürtmeli. Çırpmaya ara vermeden buna azar azar vişne suyunu katıp yedirmeli. Karışım iyice köpürünce porselen kâseyi benmariden almalı ve bir kenarda soğumaya bırakmalı. Jelatin yapraklarını sıkarak suyunu gidermeli sonra bunları bir kuşaneye boşaltılmış suyun içine ufalayarak katmalı. Suyu ısıtarak jelatini eritmeli. Bir-iki defa daha karıştırdıktan sonra jelatini yumurtalı karışıma katmalı ve iyice karıştırarak bunları birbirlerine iyice yedirmeli. Jelâtinli karışım soğuyunca kremayı çırparak köpürtmeli. Sonra bu kremadan kaşık kaşık alarak karıştırılmakta olan jelâtinli karışıma yedirmeli. Bir pudıng kalıbını badem yağına buladıktan sonra bu karışımı kalıba boşaltmalı ve kabı buzdolabına kaldırmalı. Tatlıyı buzdolabında dört-beş saat tuttuktan sonra kalıbı dolaptan çıkarıp sıcak suya batırıp çıkarmalı ve servis tabağına başaşağı ederek içindekini tabağa aktarmalı. Servis tabağını tekrar buzdolabına kaldırmalı ve servis vaktine kadar dolapta tutmalı.