



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAZ PUDİNGİ

1 tatlı kaşığı tereyağı
1 kg ağaççileği (temizlenmiş)
120 gr (1/2 su bardağı) şeker
1/2 su bardağı süt
8 dilim bayat ekmek (kabukları alınmış)
250 gr (1 su bardağı) krem şanti

1 tatlı kaşığı tereyağıla, derin bir tart ya da puding kalıbını yağlayınız. Ağaççileklerini büyük bir kaseye koyup, üstlerine şekeri serpererek bir kenara bırakınız.

Bir çay kaşığıyla her dilim ekmeğin üstüne, ıslatmak için biraz süt serpiniz. Ekmek dilimlerinin üçte birini, üstüste gelecek biçimde tart ya da puding kalıbına diziniz. Şekerli ağaççileklerini üstüne döküp, kalan ekmek dilimleriyle örtünüz. Bir parça alüminyum kağıdı tart ya da puding kalıbının üstüne yerleştirip, üstüne kalıptan biraz küçük bir tabak koyunuz. Tabağın üstüne bir ağırlık yerleştirip pudingi buzdolabında en az 8 saat ya da 1 gece soğutunuz.

Pudingi buzdolabından alıp, ağırlık ve tabağı kaldırınız. Alüminyum kağıdı çıkarıp atınız. Tart ya da puding kalıbının üstüne bir servis tabağını ters olarak kapatıp, ikisini sıkıca tutarak ters-yüz edip, hızla sallayınız.

(Puding kolayca tabağa kaymalıdır).

Orta boy bir kasede krem şantiyi koyulaşana kadar yumurta teli yada elektrik çırpıcıyla kabartınız (sertleşmemesine dikkat ediniz). Pudingi, yanında kabartılmış krem şantiyle servis ediniz.

Not: Bu geleneksel İngiliz pudingi, hiç pişirilmeden yapılır; ancak servisten bir gün önce hazırlanmalıdır.
