



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YORKSHIRE PUDDING

2 su bardağı un
2 su bardağı süt
4 adet büyük boy yumurta
1 çay kaşığı tuz
Sıvı yağ veya tereyağı (pudinglerin pişirileceği tepsiyi yağlamak için)

Öncelikle fırınınızı 220 °C (428 °F) sıcaklığa ısıtın.

Büyük bir karıştırma kabında, un ve tuzu bir araya getirin.

Ayrı bir kaptaki yumurtaları çırpın ve ardından sütü ekleyerek iyice karıştırın.

Yumurtalı karışımı unun üzerine dökün ve pürüzsüz bir hamur elde edene kadar çırpın. Hamurun kıvamı akışkan olmalıdır. Hamuru hazırladıktan sonra, buzdolabında 30 dakika kadar dinlendirin.

Derin bir fırın tepsisini (veya muffin tepsi) alın ve içine birkaç yemek kaşığı sıvı yağ veya tereyağı ekleyin.

Yağ, tepsinin tabanını kaplayacak şekilde dökme işlemi yapın.

Tepsiyi, yağın iyice kızması için önceden ısıtılmış fırına yerleştirin.

Yaklaşık 5 dakika kadar ısınmasını bekleyin.

Tepsiyi fırından çıkarın ve dinlenmiş hamuru sıcak yağın üzerine dökün.

Her bir bölmeye eşit miktarda hamur dökerek tepsiyi doldurun.

Tepsiyi dikkatlice fırına yerleştirin ve 20-25 dakika kadar pişirin.

Pudding'ler pişerken fırını açmamaya özen gösterin; aksi takdirde kabarmaları etkilenebilir.

Pudingler altın sarısı bir renk alıp kabardığında, fırından çıkarın.

Not: Yorkshire pudding, İngiliz mutfağının ikonik lezzetlerinden biridir. Genellikle et yemeklerinin yanında servis edilen bu nefis hamur işi, dışı çıtır, içi ise yumuşak bir dokuya sahiptir. Geleneksel olarak pazar öğle yemeklerinde, özellikle kızarmış etlerin yanında tüketilir. Yorkshire pudding, adını doğduğu yer olan Yorkshire bölgesinden almıştır ve özellikle sıcak soslarla birlikte servis edilmesiyle ünlüdür.

