



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YURTSEVER PUDİNGİ

120 gr (8 çorba kaşığı) + 2 tatlı kaşığı tereyağı
180 gr (1+1/2 su bardağı) un
1 kahve kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
120 gr (1/2 su bardağı) Őeker
2 yumurta
3 buyk muz (kabukları soyulup, ezilmiŐ)
2 orba kaşığı süt
1 portakalın kabuğu (rendelenmiŐ)

1 tatlı kaşığı tereyağla 1 litrelik bir puding kalıbını yağlayıp, bir kenara bırakınız.

Un, tuz ve kabartma tozunu orta boy bir kaseye eleyip, kaseyi bir kenara bırakınız.

Bir baŐka orta boy kaseye 120 gr (8 çorba kaşığı) tereyağı ve Őekeri koyup, tahta bir kaŐıkla döverek hafif ve köpük köpük olana kadar kabartınız. Yumurtaları teker teker ve her yumurtayla biraz unlu karıŐımdan katarak ekleyiniz. Kalan unlu karıŐımı ekleyiniz. EzilmiŐ muz, süt ve portakal kabuğu rendesini katıp, karıŐımı yağladığınız puding kalıbına kaŐıkla aktararak, bir kenara bırakınız.

Yağlı kağıttan puding kalıbının kenarından 10 cm taŐacak büyüklükte bir daire kesiniz. Kalan 1 tatlı kaşığı tereyağla yağlı kağıdı yağlayınız. Alüminyum kağıttan yağlı kağıttan kestiğiniz daire büyüklüğünde bir baŐka daire kesiniz.

Alüminyum kağıdı yağlı kağıtle yağlanmış yüz dıŐa bakacak biçimde birleŐtirip, ikisinin bitiŐik kalması için ortalarında 2,5 cm'lik bir kıvrım yapınız. Kıvrımlı daireyi alüminyum kağıtlı tarafta dıŐa bakacak biçimde puding kalıbının üstüne sarıp kenarlarını sicimle sıkıca bağlayınız. Puding kalıbını büyük bir tencereye yerleŐtirip, tencereye kalıbın yksekliliğinin üçte ikisine gelecek kadar kaynar su doldurunuz. Tencerenin kapağını kapatıp, ağır ateŐe yerleŐtirerek pudingi 1+1/2 saat buharda piŐiriniz. (Bu iŐlem sırasında gerekirse tencereye kaynar su ekleyiniz.)

Tencereyi ateŐten alıp, puding kalıbını tencereden çıkarınız. Alüminyum ve yağlı kağıtlarla sicimi çıkartıp atınız. Puding kalıbının i kenarından çepeçevre bıçak geçirip, pudingi kenardan ayırınız. Bir servis tabağını ters olarak kalıbın üstüne kapatıp, ikisini sıkıca tutarak altüst ettikten (puding kolayca servis tabağına kaymalıdır) sonra, pudinginizi servis ediniz.

Not: Yanında vanilyalı kremayla servis edebilirsiniz. Tam kıvamını bulmak için, iyice olmuŐ yumuŐak muzlar kullanmak gerekir.