



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

PUDINGLİ ÇÖREK



1 paket instant maya
2 adet yumurta
1 ay bardağı ılık su
1 ay bardağı ılık süt
Yarım ay bardağı sıvıyağ
1 orba kaşığı pudra ekeri
Yarım ay kaşığı tuz
Alabildiđi kadar un
İçi İçin;
2 su bardađı süt
4 orba kaşığı toz eker
2 orba kaşığı un
1 orba kaşığı nişasta
1 paket vanilya
1 tatlı kaşığı margarin
1 avuç kuru üzüm
zeri İçin;
2 orba kaşığı pudra ekeri

Derin bir kaba 2 avuç kadar un ve instant maya konur, kuru olarak karıştirılır. Daha sonra pudra ekeri, tuz, yumurta, sıvıyağ, ılık süt ve ılık su eklenir, karıştirılır.

zerine ele yapışmayan orta sertlikte bir hamur elde edene kadar elenmiş un azar azar eklenir ve yoğrulur. Hamur zeri kapalı olarak 1 saat kadar dinlendirilir.

Bu arada i malzeme hazırlanır, küçük bir tencereye soğuk süt, eker, un ve nişasta konur, karıştirılır. Daha sonra orta ateşte muhallebiden daha katı bir kıvam alana kadar pişirilir.

Puding ateşten alındıktan sonra margarin ve vanilya eklenir. Sođuyana kadar üzerinin kaymak tutmaması için ara sıra karıştirılır. En son kuru üzüm eklenir.

Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınır, merdane ile unlu zeminde çay tabağı kadar açılır, ortasına bir tatlı kaşığı puding konur, bohça gibi katlanır. Kat yeri alta gelecek şekilde yağlanmış fırın tepsisine aralıklı dizilir.

Hazırlanan örekler pişirilmeden önce ılık ortamda yarım saat daha bekletilir. Süre sonunda önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir, üzeri pembeleşene kadar pişirilir.

Fırından çıkan sıcak öreklerin üzerine pudra ekeri elenir. Ilık olarak servise sunulur.

Not: Pudingli öređin üzerine yumurta sarısı da sürülebilir.