PUDİNGLİ ÇÖREK

1 paket instant maya
2 adet yumurta
1 çay bardağı ılık su
1 çay bardağı ılık süt
Yarım çay bardağı sıvıyağ
1 çorba kaşığı pudra şekeri
Yarım çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi İçin;
2 su bardağı süt
4 çorba kaşığı toz şeker
2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı nişasta
1 paket vanilya
1 tatlı kaşığı margarin
1 avuç kuru üzüm
Üzeri İçin;
2 çorba kaşığı pudra şekeri

Derin bir kaba 2 avuç kadar un ve instant maya konur, kuru olarak karıştırılır. Daha sonra pudra şekeri, tuz, yumurta, sıvıyağ, ılık süt ve ılık su eklenir, karıştırılır.
Üzerine ele yapışmayan orta sertlikte bir hamur elde edene kadar elenmiş un azar azar eklenir ve yoğrulur. Hamur üzeri kapalı olarak 1 saat kadar dinlendirilir.
Bu arada iç malzeme hazırlanır, küçük bir tencereye soğuk süt, şeker, un ve nişasta konur, karıştırılır. Daha sonra orta ateşte muhallebiden daha katı bir kıvam alana kadar pişirilir.
Puding ateşten alındıktan sonra margarin ve vanilya eklenir. Soğuyana kadar üzerinin kaymak tutmaması için ara sıra karıştırılır. 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 çörekler pişirilmeden önce ılık ortamda yarım saat daha bekletilir. Süre sonunda önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir, üzeri pembeleşene kadar pişirilir.
Fırından çıkan sıcak çöreklerin üzerine pudra şekeri elenir. Ilık olarak servise sunulur.

Not: Pudingli çöreğin üzerine yumurta sarısı da sürülebilir.