

Ekmek Pudingi



Malzemeler (6 kişilik)

Puding için:

- 3 yemek kaşığı (100 gr) eritilmiş **Teremyağ Gurme Kaymaklı**
- 2 su bardağı (400 ml) süt
- 1/2 su bardağı (100 ml) portakal suyu
- 1 portakal kabuğunun rendesi
- 1 su bardağı (200 gr) şeker
- 1 su bardağı (75 gr) kuru üzüm
- 1 su bardağı (75 gr) ceviz
- 2 adet yumurta
- 1 paket vanilya
- 4 su bardağı doğranmış ekmek

Sufle kaplarını yağlamak için:

- 1 yemek kaşığı (35 gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**

Üzeri için:

- 2 yemek kaşığı (60 gr) bal
- 1 su bardağı (75 gr) ceviz

Hazırlanışı:

Puding için ekmek dışındaki bütün malzemelerimizi bir kaba alıp çırpıyoruz. Sonra içine küp şeklinde doğradığımız ekmeklerimizi de ekleyip karıştırıyoruz. Puding harcını bir kenarda yarım saat kadar bekletiyoruz. Bu sırada sufle kaplarımız **Teremyağ Gurme Kaymaklı** ile yağlayıp hazırlıyoruz.

Daha sonra kaplarımızın içine pudingimizi paylaştırıp 180 derece fırında nar gibi oluncaya kadar pişiriyoruz. Üzerine bal gezdirip cevizle süsleyerek servis yapıyoruz.

Püf Noktası:

Ekmek pudingi ile özellikle bayat ekmeklerimizi değerlendirmemiz mümkün. Hazırladığımız puding harcını ekmeklerimiz ne kadar çok çekerse pudingimiz o kadar çok kabarmak ve lezzetli olacaktır.