



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifləri

Karamelli Ərikli Puding

Karamelli Kayısılı Muhallebi



1 litr süd
1,5 su stəkani şəkər
1 çay stəkani un
1 çay stəkani buğda nişastası
1 ədəd yumurta
1 paket vanil
Yağlamaq üçün:
1 çorba qaşığı kərəyağı
Üzəri üçün:
yarım kq ərik
1 su stəkani toz şəkər
2 su stəkani su
Karamel üçün:
1 çay stəkani şəkər

- # İlk əməliyyat olaraq yuyunmuş əriklər ikiye bölünər və nüvələri çıxarılır.
- # Su və şəkər qazana qoyular, qaynamağa başlayınca əriklər atılır. Şəklini pozmadan yumşalana qədər bişirilər. Soyuması üçün süzgəcə çıxarılır.
- # Karamel üçün şəkər kiçik bir tavaya qoyular və çox batıq atəşdə kahverengi rəng saheyə qədər hərdən bir qarışdıraraq bişirilər.
- # Soba istiliyinə dayanıqlı kasalar kərəyağı ilə yağlanıyar. Karamel kasalara paylaşırlar. Əriklər karemin üzərinə qoyular.
- # Puding üçün; soyuq süd, şəkər, nişasta, yumurta və un qoyular qarışdırılır.
- # Orta qızdırmalı ocağa yerləşdirilər. Davamlı qarışdıraraq göz göz olana qədər bişirilər. Vanil qatılar, atəşdən alınar.
- # Puding karamel və ərik olan kasalara yerləşdirilər. Kasalar bir nimçəyə qoyular və nimçəyə bir az su qoyular.
- # Karamelli ərikli puding əvvəldən isidilmiş 170 dərəcə sobaya verilər. Taylılar saralana qədər bişirilər.
- # çaylər sobadan çıxınca otaq istiliyinə gələnə qədər gözlədilər. Sonra soyuducunda bir gecə dinləndirilər.
- # Sabahısı günü bıçaqla kənarı sıyrılar və xidmət qabına tərs çevrilər.

Qeyd: Bu çay şaftalı ilə də hazırlana bilər.