

Ekmek Pudingi

Bayat ekmek, muhallebi ve bourbon sosu ile yapılan klasik Türk Ekmek Pudingi. Artan ekmekleri değerlendirmek için mükemmel rahatlatıcı tatlı.

1h 10min

HAZIRLIK

1h

PIŞIRME

2h 10min

TOPLAM

8

PORSİYON

Easy

ZORLUK

Malzemeler

- 1 bardak kuru üzüm
- 1 ekmek
- 4 bardak süt
- 4 yumurta
- 3 bardak şeker
- 2 yemek kaşığı vanilya özü
- 3 bardak viski
- 1 çay kaşığı yenibahar
- 1 çay kaşığı tarçın
- 3 bardak tereyağ

Yapılışı

- Ekmeği hazırlayın**

Fırını 350°F (175°C) derece ısıtın. 1 somun günlük ekmeği 1 inçlik küpler halinde kesin ve büyük bir karıştırma kasesine koyun.
- Ekmeğin üzerine süt dökün**

Ekmeğin üzerine 4 su bardağı süt dökün ve tüm süt emilene kadar bir kaşıkla hafifçe bastırın, yaklaşık 5 dakika.
- Muhallebi tabanını yapın**

Ayrı bir kaseye 4 yumurta kırın ve pürüzsüz ve iyice çırpılana kadar karıştırın.
- Yumurtalara şeker ekleyin**

Yumurtalara 3 su bardağı şeker, 2 yemek kaşığı vanilya özü, 1 tatlı kaşığı tarçın ve 1 tatlı kaşığı küçük hindistan cevizi ekleyin. Tamamen karışana ve şeker çözülmeye başlayana kadar çırpın.

5 Birleştirin ve pişirin

Yumurta karışımını ıslanmış ekmeğin üzerine dökün ve ahşap bir kaşıkla her yere eşit dağılana kadar nazikçe katlayın.

6 9x13 inçlik bir fırın kabını iyice yağlayın. Ekmek karışımını hazırlanmış kaba aktarın ve spatula ile eşit şekilde yayın.

7 Ortası hafifçe sallandığında sert olana ve üstü altın kahverengi olana kadar 45-55 dakika pişirin. Fırından çıkarın ve 10 dakika soğumaya bırakın.

8 Sosu yapın

Orta boy bir tencereye 3 su bardağı krema dökün ve kenarlarında küçük baloncuklar oluşana kadar orta-düşük ateşte ısıtın, yaklaşık 5 dakika.

9 Ateşten alın ve çözülene kadar kalan şekeri çırparak ekleyin. Sıcak pudingi her porsiyonun üzerine krema sosu dökerek servis edin.

İpuçları

En iyi dokuya sahip olmak için günlük sert kabuklu ekmek kullanın - ıslandığında şeklini korur ve mükemmel muhallebi-ekmek oranı yaratır. Taze ekmek çok hamur gibi olur ve pişirme sırasında dağılır.

Üzümleri bourbon'da en az 2 saat bekletin, ancak maksimum lezzet emilimi için bir gece bekletmek daha da iyidir. Bourbon'da şişen üzümler puding boyunca lezzet patlamaları ekler.

Yumurtaları karıştırmamak için sıcak sütü yavaşça çırparak ekleyin. Pürüzsüz bir muhallebi tabanı oluşturmak için sıcak sıvıyı sürekli çırparken yavaş yavaş ekleyin.

Bourbon sosunu düşük ateşte pişirin ve yumurtaların kesilmesini önlemek için sürekli çırpın. Eğer kesilirse, pürüzsüz olana kadar hemen daldırma blenderle karıştırın.

Ekmeğin muhallebi karışımında pişirmeden önce 15-20 dakika beklemesine izin verin, böylece her parça tamamen doymuş olur ve eşit doku yaratır.

Ortasına bir bıçak sokarak pişme durumunu test edin - sadece birkaç nemli kırıntıyla birlikte çoğunlukla temiz çıkmalıdır. Üst kısım altın kahverengi ve sert olmalı ancak ortada hala hafif titretilmelidir.

Önceden hazırlama için, pudingi hazırlayın ve bir gece buzdolabında bekletin, sonra pişirmeden önce oda sıcaklığına getirin. Bu aslında malzemelerin birbirine karışması nedeniyle lezzeti artırır.

En iyi kıvam ve lezzet için bourbon sosunu sıcak servis edin. Saklanma sırasında koyulaştıysa pürüzsüzlüğünü geri kazandırmak için düşük ateşte hafifçe ısıtın ve çırpın.