

Elvan
Uysal
Bottoni



Derya
Turgut

YENİ BAŞLAYANLAR İÇİN İTALYAN MUTFAĞI

Emma Teyze'den yadigâr kalan yemek tarifleri defteri Elvan Uysal Bottoni'nin gayreti, Derya Turgut'un fotoğraflarıyla buluşup **Yapı Kredi Yayınları**'ndan çıkan Emma Teyze'nin Kitabı adlı bir **sanat** eserine dönüştü. İçinde bulunduğumuz süreç sebebiyle mutfakta uzun zaman geçirdiğimiz bu dönem basit ama bir o kadar da lezzetli tariflerin yer aldığı **kitaptan** denemeler yapmak için çok uygun.

Hazırlayan **Lale Dağkiran**
Fotoğraflar **Derya Turgut**

ÇİKOLATALI PUDİNG

"Budino di cioccolato"

200 gr bitter çikolata, 125 gr şeker, 1 kaşık elenmiş un, 4 yumurta ve 2 yumurta sarısı, pudra şekeri, tereyağı.

Yumurta sarılarını şekerle çirpin. Şeker iyice eriyip yumurta kabarmalı. Küçük bir tencerede bitter çikolatayı eritin. Birkaç damla su ilave edebilirsiniz. Tüm malzemeleri yumurtaların sarısıyla karıştırın. Yumurta beyazlarını çirpin, kıvamlı bir köpük elde edin. Yavaşça karıştırarak hamura ilave edin. Bu işlem çok yavaş olmalı yoksa yumurtanın beyazı söner. Karışımı iyice yağlanmış ve un serpilmiş bir puding kalıbına alın. 25 dakika önceden ısıtılmış fırında pişirin. Pudingi bir tabağa almadan önce iyice soğuduğundan emin olun. Üzerine pudra şekeri serpin.

Elvan'ın notu Emma Teyze'nin puding olarak tanımladığı bu tatlı, sufle ile kek arası bir kıvamda. Çikolatanın başkahraman olduğu çikolatalı pudingde, ana malzemenin kalitesi fark yaratıyor. Via Urbana'daki çiğ çikolataçı Grezzo'nun %80 bitter çikolatasını kullandık. Giulietta'nın yaşıtı komşumuz Signora Scardocci "mükemmel" diye niteledi.