



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Müteväzi Lezzetler® Azərice Yemək Tərifləri

## Limonlu Puding

Limonlu Puding



1 Kq sütün  
1 Stəkan şəkər  
2 Yemək qaşığı un  
2 Yemək qaşığı nişasta  
2 Limonun nazik rəndəsi  
1 Yemək qaşığı margarin  
Hindisdan qozu  
Dövülmüş qoz  
Tarçın

# Soyuq sütün içərisinə un, nişasta, şəkər qoyulur, alova qoymadan, pürüzsüz olması qarışdırılır.  
# Orta hərərətli ocağa qoyulur. Bir tellə davamlı qarışdırılır.  
# Muhalləbi qatılığa gələndə qədər rəndələnmiş limon qabığı atılır., 5 dəqiqə daha bişirilir, Fırından alınır, puding isti olduğunda margarin əlavə olunur, margarin əriyəndə qədər çırpılır.  
# Qablara paylaşdırılır, soyuducuda soyudulur, üzərinə hindistan qozu, dövülmüş qoz və tarçın qoyularaq bəzədilir. Servis açılır.

**Not:** Sütlü tatlı yapmaqda bəzi qaynaqlara görə: şəkərin bəsin dəyərini itməməsi üçün şəkər sonradan əlavə olunur.