Limonlu Pudinq

Limonlu Puding



1 Kq süt
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 hərarətli ocağa qoyulur. Bir tellə davamlı qarışdırılır.
Muhallәbi qatılıqa gәlәnә qәdәr rәndәlәnmiş limon qabığı atılır., 5 dəqiqə daha bişirilir,Fırından alınır, puding isti olduğunda margarin əlavə olunur, margarin əriyənə 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.

© ml.md (Azərbaycan dili) Resept #: 426 | Ad: Limonlu Pudinq | Tarix: 29.03.2024 - 17:57