



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mûtevazî Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Budino al Limone

Limonlu Puding



1 kg. di latte  
1 bicchiere di zucchero a polverato  
2 cucchiari farina  
2 cucchiari d'amido  
Grattugiati di due limoni  
1 cucchiario di margarina  
Cocco  
Noce pestata  
Cannella

# Si mettono nella latte fresca farina, amido e zucchero a polverato . Si miscelano prima d'inserimento sul fuoco per avere una miscelata omogenea.

# S'inserisce sul fuco mediato.Si miscela sempre con un cucchiario .

# Dopo che arrivata il modo di crema s'aggiunge garttugiati di limoni. Così si cucina ancora per 5 minuti.

# Si togle dal fuco. S'aggiunge la margarina il budino caldo. Si miscela finchè la margarina si scioglie.

# Si cocndivide nelle tazze. Si freddano nello frigo. Si figurano con mettersi sopra il coccco , noce pestate e cannella.

# Si servirsi.

Nota: Secondo delle risorse per la preparazione dolci dei latte; zucchero s'aggiunge dopo per non perdersi il valore nutrizionale.