



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

## Лимонный Пудинг

Limonlu Puding



1литр молока  
1 стакан сахара  
2 стол.ложки муки  
2 стол.ложки крахмала  
2 натёртых лимона (корочки)  
1 стол.ложка маргарина  
Кокос  
Дробл.греческие орехи  
Корица

- # В холодное молоко добавить муку, крахмал, сахар. Хорошо перемешать.
- # Поставить на средний огонь, постоянно помешивать.
- # Варить до получения густой массы, добавить натёртые лимон. корочки, поварить ещё 5 минут. Снять с огня, пока пудинг горячий, добавить маргарин, перемешать.
- # Разлить по чашкам, остудить в холодильнике. Подавать украсив кокосовой стружкой, грец. орехами и корицей.

При приготовлении молочных сладостей, сахар добавляют в последнюю очередь для того, что бы сохранилась его пищевая ценность.