



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

Лимонный Пудинг

Limonlu Puding



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