



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

LİMONLU PUDİNG



1 Kg. süt
1 su bardağı toz şeker
2 Çorba kaşığı un
2 Çorba kaşığı nişasta
2 Limonun ince rendesi
1 Çorba kaşığı margarin
Hindistancevizi
Dövülmüş ceviz
Tarçın

- # Soğuk sütün içerisine un, nişasta, şeker konur, ateş koymadan, pürüzsüz olması için karıştırılır.
- # Orta hararetili ocağı konur, bir telle sürekli karıştırılır.
- # Muhallebi kıvamına gelince rendelenmiş limon kabuğı atılır, 5 dakika daha pişirilir.
- # Ocaktan alınır, puding sıcakken margarin eklenir, margarin eriyene kadar çırpılır.
- # Kaselele paylaşılır, buzdolabında soğutulur, üzerine hindistancevizi, dövülmüş ceviz ve tarçın konarak süslenir.
- # Servis yapılır.

Not: Sütlü tatlı yapımında, bazı kaynaklara göre; şekerin besin değıerinin kaybolmaması için şeker, sonradan eklenir.