



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA LİMONLU PUDİNG

1/3 su bardağı un
1,5 su bardağı şeker
Yarım çay kaşığı tuz
2 limon kabuğu rendesi
1/4 su bardağı limon suyu
3 yumurta
1,5 su bardağı süt
Taze nane yaprakları

Unu eleyerek şeker ve tuzla karıştırılır. Bu karışıma limon suyunu ve rendelenmiş limon kabuğunu ilave edelim. Yumurtaların sarılarını aklarından ayırarak çırpalım ve içine sütü katalım. Unlu karışım, süte ilave edelün. Yumurta aklarını mikserle çırpalım. Kar haline getirelim. Çırpılmış yumurta aklarını ve diğer karışım yavaşça karıştırılır ve 150 derecede ısıtılmış fırında benmari sistemi ile yani fırın kabına su ile doldurulmuş fırın tepsisinin içine koyarak 50 dakika pişirelim. Pudingimizi taze nane yaprakları ile süsleyerek servis yapalım.

ML® Limonlu Puding (görsel)



Fotoğraf "numara" tarafından gönderildi. 26.09.2017