



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİKLİ PUDİNG

- 1 lt. süt
- 1 çay fincanı irmik
- 1 çay bardağı toz şeker
- 1 adet yumurta
- 1/2 limon kabuğu rendesi
- 1 fiske tuz

Sütü, limon kabuğu rendesi ve bir fiske tuz ile birlikte kaynatın, toz şekeri ekleyin, tahta bir kaşıkla yavaş yavaş karıştırarak irmiği katın, hafif ateşte devamlı karıştırarak 10 dakika pişirin. Tencereyi ocaktan alın, önce yumurta sarısını, daha sonra kar haline getirdiğiniz yumurta akını karıştırın, isterseniz 4-5 adet kıyılmış badem ekleyin. Pudingi ıslatılmış kalıba boşaltın, 2 saat kadar buzlukta soğutun, dağıtım tabağına kalıbı ters çevirerek alın, isterseniz üzerine meyveli bir sos ya da hindistancevizi rendesi serpiştirerek servis yapın.