



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## İRMİKLİ PUDİNG

2 su bardağı süt  
2 çorba kaşığı irmik  
2 çorba kaşığı tozşeker  
1 fiske tuz  
Limon kabuğu rendesi  
Vanilya

Şekeri, irmiği, tuzu bir tencereye koyup, yavaş yavaş sütü katınız.  
Tencereyi ateşe koyup, 10-15 dakika pişirerek koyulaştırınız.  
Ateşten alıp, vanilya ve limon kabuğu rendesini koyunuz.  
Hafif soğuyunca 2 yumurta sarısı ilâve edip, kremi karıştırınız.  
Yağlanmış puding kalıbına boşaltıp, benmari usulüyle 30 dakika pişiriniz.  
Pişince soğutup servis tabağına alıp, servis yapınız.

---