



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİKLİ PUDİNG

Tuğrul Şavkar

1 lt. süt (4 su bardağı)
72 gr. irmik (6 çorba kaşığı)
100 gr. tozşeker
20 gr. tereyağı (1 tepeleme çorba kaşığı)
1 çay kaşığı limon suyu

Sütü bir tencerede kaynatın. Ateşi kısın. İrmiki ekleyip, karıştırarak 20 dakika pişirin. Şekeri, tereyağını ve limon suyunu ekleyerek karıştırın ve 2 dakika daha pişirip ateşten alın. Fırınınızın ızgarasını yakın. İrmikli pudingi toprak güveçlere bölüştürün. Güveçleri bir fırın tepsisine dizerek ızgaraya sürün. İrmikli pudingleri üzerleri hafifçe yamncaya kadar ızgarada tutun. Üzeri yananları fırından alıp soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra biraz da buzdolabında bekleterek servis yapın.