



LİMONLU PUDİNG

- 1 su bardağı şeker
- ½ su bardağı mısır nişastası
- 2 su bardağı süt
- 2 adet Keskinöğlü DHA yumurta sarısı
- 2 adet limon
- 1 kaşık tereyağı

Bir tencereye süt ve şekerini koyun. Mısır nişastası ve limon suyunu ilave edip sürekli karıştırmaya devam edin. Son olarak tereyağı ekleyip koyulaşmaya kadar pişirin. Kaselele doldurup soğuk olarak servis yapın.

