



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU PUDİNG

160 gr tozşeker
30 gr mısır nişastası
600 ml süt (light ya da yağsız)
3 yumurta
1 paket vanilya
3 yemek kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
1 yemek kaşığı tereyağı
¼ çay kaşığı krem tartar

Yumurtanın sarılarını aklarından ayırın.

Nişasta, vanilya, şeker ve sütü tencereye alıp karıştırın.

Yumurta sarıları, limon kabuğu ve tuzu ekleyip orta ateşte koyulaşmaya kadar pişirin.

Ocaktan alıp limon suyu, tereyağını ekleyin ve eriyinceye kadar karıştırın.

Pudingi kaplara paylaştırıp oda ısısına gelmesini bekleyin ve buzdolabına alın.

Yumurta aklarını mikserle katılaştırmaya devam edin.

Krem tartar ekleyip çırpmaya devam edin. Üzeri için hazırladığınız bu sosu krema sıkma torbasına doldurup

pudingin üzerlerine sıkın. Pudingleri fırına yerleştirin ve ızgarayı açarak üzerleri kızarıncaya kadar pişirin.

Buzdolabında dinlendikten sonra afiyetle yiyebilirsiniz.

