



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MUZLU PUDİNGLİ YOĞURT TATLISI

- 3 tane yumurta
- 1.5 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı tozşeker
- 1 su bardağı irmik
- Yarım paket kabartma tozu
- 1 limon kabuğu limon kabuğu rendesi
- 1 su bardağı un
- 4 su bardağı su
- 3 su bardağı şeker
- Yarım limon
- Kreması için:
- 1 tane muzlu puding
- 3 su bardağı süt

Karıştırma kabına yumurtaları kırın. Üzerine toz şekeri ekleyerek köpürene kadar çırpın. Daha sonra üzerine yoğurdu ve limon kabuğunu ekleyerek çırpıma devam edin. Hepsini karışınca üzerine kabartma tozu, irmik ve unu (ortalama 1 su b.) beraber karışıma ekleyerek iyice karıştırın. Yağlanmış fırın kabına döküp 170 derecelik fırında pişirin. Bu arada şerbeti de ekleyip soğumaya bırakın.

Diğer tarafta muzlu pudingi hazırlayıp soğumaya bırakın. İlk sıcaklığı çıkınca üzerine ılık şerbeti döküp kürdanla delerek çekmesini sağlayın. Şerbeti çekince üzerine muzlu pudingi dökün. (eğer sertleşmişse biraz ılık süt ile kıvamını açın.)

Muz dilimleri ile süsleyerek servis edin.

