



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYAZ PUDİNG

100 gram tereyağı
Yarım su bardağı toz şeker
1 adet limonun rendelenmiş kabuğu
Yarım paket kabartma tozu
1 su bardağı un
50 gram rendelenmiş hindistancevizi
2 adet yumurta
1 su bardağı krema
Yarım limonun suyu

Oda sıcaklığındaki tereyağını toz şeker ve rendelenmiş limon kabuğu ile karıştırıp, miksera aktarın. Beyaz köpük kıvamı alana dek çırpın. Aynı yerde kabartma tozu ve unu harmanlayıp köpüğü ekleyin. Hindistancevizi, yumurta, krema ve limon suyunu ilave edip karıştırın. Orta büyüklükte bir kaba yağlayın. Karışımı kaba boşaltıp, üzerini alüminyum folyo veya yağlı kağıtla kaplayın. 1 saat 15 dakika benmari usulü pişirin. Kalıptan çıkarıp, servis tabağına alın. Soğuk kremayı pudingin üzerine yedirerek sürün. İsteğe göre hindistancevizi ile servis yapın.

