



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ PUDİNG

Yarım kg light süt
3 çorba kaşığı un
2 adet yumurta sarısı
10 damla sıvı tatlandırıcı
1 adet limonun rendelenmiş kabuğu
Yarım kg çilek

Puding için sütü bir tencereye alın. Üzerine devamlı karıştırarak unu ilave edin. Yumurta sarılarını, sıvı tatlandırıcıyı ve limon kabuğu rendesini ekleyip muhallebi kıvamına gelinceye kadar kısık ateşte pişirin. Tencereyi ocaktan alıp ılınmaya bırakın. Çilekleri küp küp doğrayıp pudinge karıştırın. Bir kepçe yardımıyla pudingi küçük dondurma kaselerine koyarak buzdolabında 2 saat bekletin. Çileklerle süsleyerek soğuk olarak servis yapın.

