



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI PUDİNG

1/2 su bardağı fındık içi
2 su bardağı süt
2 çorba kaşığı irmik
2 çorba kaşığı toz şeker
1 çorba kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
1 tatlı kaşığı vanilya
Bir tutam tuz
2 adet yumurta sarısı

Robotta çekilmiş fındık, şeker, irmik, süt ve bir tutam tuzu karıştırın. Kısık ateşte, koyulaşmaya kadar karıştırarak pişirin. Ateşten alıp vanilya ve rendelenmiş limon kabuğunu ekleyin. Hafif ılınınca iki yumurta sarısını pudinge karıştırın. Yağlanmış kalıbın içine boşaltıp benmari usulü 30 dakika pişirin. Buzdolabında 1 saat bekletin.