



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA KREMALI PUDİNG

8 yumurta
6 yemek kaşığı şeker
Bir tutam tuz
2 fincan süt, ılık
1 fincan krema

Yumurtaları şeker ve tuz ile çırpın. Çırpıma ara vermeden sütü ve kremayı ilave edin. Harcı tekli kalıplara dökün ve bir fırın kabına su koyup, tekli kalıpları dizin. 160 derecede, 20 dakika fırınlayın. Soğuduktan sonra servis edene kadar buzdolabında bekletin.
