



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA LİMONLU PUDİNG

4 adet yumurta
Yarım su bardağı toz şeker
3 su bardağı süt
2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı mısır nişastası
Yarım çay kaşığı safran
2 çorba kaşığı limon kabuğu rendesi
1 çay bardağı krema

Ilık süte şekeri ekleyip karıştırarak eritin. Ayrı bir kasede, yumurta akını kar haline getirip kremayı ekleyerek mikserle sertleşene kadar çırpın. Ayrı bir kasede yumurta sarılarını tereyağı ile çırpın. Tüm malzemeyi, kaşıkla karıştırarak birbirine yedirin.

Yağlanmış fırın kaplarınıza karışımı paylaştırıp üzerine dilim limon koyun. Kaselerin yarısı suyun içinde olacak şekilde, su dolu tepsiyle beraber karışımınızı fırına koyun. 180 derecede ısıtılmış fırında, 40 - 45 dakika pişirin.

