



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FIRINDA MERENGLİ PUDİNG

600 gr süt  
40 gr pirinç  
90 gr pudra ekeri  
2 ay kaığı karışık baharat (tarçın, vanilya, vs.)  
1/2 limon kabuęu rendesi  
50 gr kuru üzüm  
2 yumurta, (akları, sarıları ayrılmış)

Sütü bir kabın içinde ısıtıp üstüne pirinçleri serpitirin. Kaynama noktasına ulatırıp sürekli karıştırarak kıvamı koyulaana dek birkaç dakika pişirin. Ateten indirin ve 2 yemek kaığı eker, baharatlar, limon kabuğu rendesi ve zmleri içine katın. Yumurta sarılarını bir çatalla çırpın. Pirinç karışımından iki kaık yumurtaların içine katıp iyice yedirdikten sonra, tümünü pirinç karışımına ekleyin. Yağlanmış, fırına dayanıklı bir kaba karışımı boşaltın. Yumurta aklarını kar haline gelene dek ırpıttıktan sonra kalan eker ile karıştırın. st için şekerden bir kaık ayırmalısınız. Hazırlanan bu merengi pudingin üstünü tümüyle kapatacak biçimde yayın. stnde, bir kaıkla, değişik şekiller yapıp, ekeri serpitirin, önceden ısıtılmış orta ısıdaki fırında, üstü pembeleip gevrekleene dek 20 dakika pişirin.