



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMİKLİ PUDİNG

15 gr (1 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı tereyağı
500 gr (2+1/2 su bardađı) süt
60 gr (1/2 su bardađı) irmik
60 gr (1/4 su bardađı) Őeker
1 ay kaşığı limon kabuğu rendesi
1 kahve kaşığı tarçın
1 yumurtanın sarısı

nce, fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip, ısıtınız.

1 tatlı kaşığı tereyağla, orta boy ateŐe dayanıklı bir cam kabı yağlayıp, bir kenara bırakınız.

Orta boy bir tencerede sütü, orta ateŐte ısıtınız. Süt ısınınca (sütün kaynamamasına dikkat ediniz) irmiği serpiniz. Sütü sürekli karıŐtırarak kaynatıp, karıŐımı 2-3 dakika, koyulaŐana kadar piŐiriniz.

Tencereyi ateŐten alıp, içine Őekeri, kalan 1 çorba kaşığı yağı, limon kabuğu rendesini, tarçını ve yumurta sarısını ekleyip, karıŐtırınız. KarıŐımı yağladığınız ateŐe dayanıklı cam kaba kaŐıkla boŐaltıp, fırında 30-35 dakika, üstü hafifçe kahverengileŐene kadar piŐiriniz. Kabı fırından alıp, servis ediniz.
