



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMİKLİ PUDİNG

2 su bardağı süt
2 çorba kaşığı irmik
2 çorba kaşığı tozşeker
1 fiske tuz
Limon kabuğu rendesi
Vanilya

Şekeri, irmiği, tuzu bir tencereye koyup, yavaş yavaş sütü katınız.
Tencereyi ateşe koyup, 10-15 dakika pişirerek koyulaştırınız.
Ateşten alıp, vanilya ve limon kabuğu rendesini koyunuz.
Hafif soğuyunca 2 yumurta sarısı ilâve edip, kremi karıştırınız.
Yağlanmış pudıng kalıbına boşaltıp, benmari usulüyle 30 dakika pişiriniz.
Pişince soğutup servis tabağına alıp, servis yapınız.