



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYMAKLI LİMONLU PUDİNG

200 gram kaymak
3 su bardağı süt
1 su bardağı şeker
4 çorba kaşığı un
3 çorba kaşığı tereyağı
2 paket vanilya
1 çorba kaşığı tarçın
2 adet limonun suyu
Üzeri için:
4 çorba kaşığı şeker

Tereyağını tencerede eritin, üzerine unu ekleyip kavurmaya başlayın. Un kavrulunca üzerine sütü döküp karıştırarak pişmeye bırakın. Ocaktan alıp içine vanilyayı ekleyip çirpin. Bu karışımın içine kaymak ve limon suyunu ekleyip 5 dakika kadar çirpmak gerekir ki uzayan bir muhallebi olsun. Küçük kaplara paylaşın. Üzerine şeker serpip 5 dakika kadar fırında kızartıp ikram edebilirsiniz.