



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU PUDİNG

175 gr Toz şeker
2 adet Limon kabuğu rendesi
3 adet Yumurta
75 gr Un
3 yemek kaşığı eritilmiş margarin
250 ml Süt
2 adet Limon suyu
Bir cimdik Tuz

Fırın kapları margarin ve yumurta fırçası yardımı ile yağlanır.

Bir kabin içine toz şeker ve elenmiş un konular.

Ayrı bir kaptan yumurta sarıları ve yağ mikser ile karıştırılır.

Karıştırmaya devam edilerek süt, limon suyu, limon kabuğu rendesi eklenir.

Limonlu karışım ile unlu karışım birbirine eklenir.

Ayrı bir kabin içinde yumurta akları çok az tuz ilavesi ile beyaz köpük oluncaya kadar çırpılır.

Bir spatula ile yavaş yavaş karıştırılarak limonlu karışım yumurta aklarına ilave edilir.

Hazırlanan karışım fırın kaplarına paylaşılır.

Fırın kapları fırın tepsinine yerleştirilir ve tepsinin içi sıcak su ile doldurulur.

Üzerine pudra şekeri, hindistancevizi ve limon dilimleri eklenerek servis yapılır.

