



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## LİMONLU PUDİNG

2 limon  
100 gr tereyağı veya margarin  
100 gr toz şeker  
3 yumurta  
50 gr un  
25 gr badem  
1 çay kaşığı kabartma tozu  
1.5 su bardağı süt

Fırını 180 dereceye ayarlayın, ısıtın. Oval bir fırın kabını yağlayın. Bir kaptan limon kabuğunu, şekerini ve tereyağı (veya margarinini) ve iyice karıştırın. Daha sonra yumurta akları, un, badem ve kabartma tozunu da ilave ederek karıştırmaya devam edin.

Bu karışıma limon suyu ve sütü de kattıktan sonra bir kere daha karıştırın. Önceden hazırladığınız fırın kabına döktükten sonra kabı, içi yarısına kadar su dolu geniş bir kabın içine koyun.

Pudingi yaklaşık 40-45 dakika kadar pişirin. Üzerine pudra şekerini serptikten sonra servis yapın.

[ML® Limonlu Puding için tıklayın](#)

---