



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU PUDİNG

3 yumurtanın sarısı
3 yumurtanın akı
1 limonun suyu
1 limonun kabuğu (rendelenmiş)
240 gr (1 su bardağı) şeker
250 gr (1 su bardağı) krema

Buzdolabınızın ayarını en soğuşa getiriniz.

Küçük bir kasede yumurta sarıları, limon suyu ve limon kabuğu rendesini, madeni bir kaşıkla çırpınız. Kabı bir kenara bırakınız.

Orta boy bir kasede yumurta aklarını, yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla, yumuşak kuleler oluşana kadar çırpınız. Azar azar şekeri ekleyip, sert kuleler oluşana kadar çırpmaya devam ediniz.

Büyük bir kasede kremayı, yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla, sertleşene kadar çırpınız. Madeni bir kaşıkla yumurta akı-şeker karışımını, azar azar kremaya katınız. Yumurta sarısı karışımını da katıp, karıştırınız. Bu son karışımı, 5 su bardağı su alan bir kalıba boşaltıp, buzdolabının buzuğuna kaldırarak, 1-1,5 saat bekletiniz.

Kalıbı buzdolabından alıp, soğutulmuş bir servis tabağını üstüne koyarak alt üst ettikten sonra, limonlu pudinginizi tabağında servis ediniz.