



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## MUZLU PUDİNG

60 gr margarin (veya tereyağı)  
1 tatlı kaşığı tarçın  
50 gr pudra şekeri  
120 gr kuru üzüm  
4 yumurta  
40 gr un  
1 limon  
8 muz

Bir puding kalıbını yağlayıp, unlayın. Üzümleri ılık suda 10 dakika kadar ıslatın. Muzları soyup, püre yapıp, bir kaseye koyun. Yağı küp küp kesip muzun içine katın. Unu çırparak azar azar ilave edin. Unu karışıma yedirdikten sonra karıştırmaya ara vermeden yumurtaların sarılarını teker teker katın. 1 tanesini yedirmeden ikinciye kırın. Üzümleri sudan çıkartıp, kurutun. Rendelenmiş limon kabuğuyla birlikte karıştırın. Yumurta aklarını kar haline getirene dek çırpın. Önceden hazırladığınız karışıma azar azar katın. Bu hamuru yağlanıp, unlanmış kalıba boşaltın. Üzerine pudra şekeri ve tarçını beraberce karıştırıp, serpin. 180 dereceye ayarladığınız fırında katılaşıana kadar pişirin. Puding pişince kalıbın içinde ılınmaya bırakın. Servis tabağına tersyüz edip, çıkartın. Soğutup, servis yapın.

[ML® Limonlu Puding için tıklayın](#)

---