



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUDİNG

Türk Kadınının Tatlı Kitabı
Türkiye Şeker Fabrikaları Genel Müdürlüğü 1966

1250 g Süt (5 bardak)
250 g Şeker (1 bardak)
80 g Sana (4 çorba kaşığı)
160 g İrmik (3 fincan)
1/2 adet Limonun kabuk rendesi
1 kahve kaşığı Tuz
10 g Sana (1/2 çorba kaşığı)
1/2 fincan Şeker

Bir tencereye; 1250 g Süt (5 bardak), 250 g Şeker (1 bardak), 80 g Sana (4 çorba kaşığı), 1 kahve kaşığı Tuz koyunuz ve bunları orta ısıdaki ateşte kaynamaya bırakınız.
Bilâhare bu süte; 160 g İrmik (3 fincan) ile 1/2 limonun kabuk rendesini de ilâve ettikten sonra bir taraftan karıştırmak suretiyle bir çeyrek saat kadar pişiriniz. Sonra da bu mahlûtu 10 g Sana (1/2 çorba kaşığı) ile yağlanmış ve 1/2 fincan şeker ile şekerlenmiş bir kalıba dökünüz, kızgın fırında bir çeyrek saat kadar pişiriniz ve soğumaya bırakınız.
Soğumasını müteakip de kalıbından çıkartarak servis yapınız.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 31.01.2022