



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ LİMONLU PUDİNG

1/3 su bardağı un (50 gr.)
1 1/2 su bardağı şeker (375 gr.)
1/2 çay kaşığı tuz
2 limon kabuğu rendesi
1/4 su bardağı limon suyu (60 ml.)
3 yumurta
1+1/2 su bardağı süt (375 ml.)
Taze nane yaprakları

Unu eleyerek şeker ve tuzla karıştırın. Bu karışıma limon suyunu ve rendelenmiş limon kabuğunu ilave edin. Yumurtaların sarılarını aklarından ayırarak çirpin ve içine sütü katın. Unlu karışımı, süte ilave edin. Yumurta aklarını el mikseriyle çirpin. (Karışımından çıkan el mikserinin ayakları kaptan çıktığında karışmış tepeler varsa, kıvamında bir karışım elde ettiniz demektir.) Çirpilmiş yumurta akları ile diğer karışımı yavaşça karıştırın ve 150 °C'de ısıtılmış fırında Ben Marie sistemi ile (fırın kabinizi su ile doldurulmuş fırın tepesinin içine koyarak) 50 dk. pişirin. Pudinginizi taze nane yaprakları ile süsleyin ve servis yapın.