



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

## LİMONLU PUDİNG



1 Kg. süt  
1 su bardağı toz şeker  
2 Çorba kaşığı un  
2 Çorba kaşığı nişasta  
2 Limonun ince rendesi  
1 Çorba kaşığı margarin  
Hindistancevizi  
Dövülmüş ceviz  
Tarçın

- # Soğuk sütün içerisine un, nişasta, şeker konur, ateşe koymadan, pürüzsüz olması için karıştırılır.
- # Orta hararetle ocağa konur, bir telle sürekli karıştırılır.
- # Muhallebi kıvamına gelince rendelenmiş limon kabuğu atılır, 5 dakika daha pişirilir.
- # Ocaktan alınır, puding sıcakken margarin eklenir, margarin eriyene kadar çirpilir.
- # Kaselere paylaşılır, buzdolabında soğutulur, üzerine hindistancevizi, dövülmüş ceviz ve tarçın konarak süslenir.
- # Servis yapılır.

**Not:** Sütlü tatlı yapımında, bazı kaynaklara göre; şekerin besin değerinin kaybolmaması için şeker, sonradan eklenir.