

Limonlu Puding

Malzemeler

3/4 su b. toz seker

1/4 su b. misir nisastasi

2,5 su b. sut

3 yumurta sarisi

2 yemek k. limon kabugu rendesi

Bir tutam tuz

Yarim su b. limon ve portakal suyu(yaklasik 1 limon, yarim portakal suyu)

2 yemek k. tereyag

Yapilisi

Yumurta sarisi, nisasta, toz seker, limon kabugu rendesi ve tuzu tencereye alip yavas yavas sutu ilave edip guzelce karistirin.

Muhallebi kivamina gelene kadar surekli karistirarak pisirin.

Muhallebi kivamina geldikten sonra yagi ve portakal suyunu koyup ocagi kapatın.

Yag eriyinceye dek karistirin.

Ince delikli tel suzgeci bir kasenin ustune oturtup muhallebiyi suzun.

Boylece limon kabuklari suzgecte kalmis olacak. Servis kaplarına paylastirin.

Soguduktan sonra dilediginiz gibi susleyip servis edin.