



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİRLİ PUDİNG VE MANDALINALI PELTE TATLISI

1 paket Pakmaya İncirli Puding
2,5 su bardağı süt
1 yemek kaşığı badem içi, ince çekilmiş
Mandalinalı pelte için:
1 su bardağı mandalina suyu
1 su bardağı su
2 yemek kaşığı toz şeker
2 tatlı kaşığı Pakmaya Mısır Nişastası
1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin

Ayrıca:

Hazır kurutulmuş mandalina veya portakal kabuğu veya 2 adet mandalina, tercihen sert olandan. (portakal da olur)

2-3 dilim kakaolu kek, kırıntı halinde.

Hazır kurutulmuş mandalina veya portakal dilimlerini evinizde hazırlamak isterseniz bu tarifi dikkate alabilirsiniz. Mandalinaları kurutmak için 2 mandalinayı iyice yıkayıp kurutun. Keskin bir bıçak yardımı ile ince ince dilimleyin. Fırınınızın ızgarasına düzgünce yerleştirin. 120 dereceye ayarlı fırında kurutma işlemine başlayın. Arada bir kontrol ederek diğer yüzlerini çevirerek, dilimler iyice kuruyana kadar kurutma işlemi tamamlayın. Bu süreç yaklaşık 2 saat sürecektir.

Puding için Pakmaya İncirli Puding ile sütü bir tencereye alın. İyice karıştırdıktan sonra orta ateşte, sürekli karıştırarak puding kıvamına gelene dek pişirin. Ocaktan alın. İnce çekilmiş badem içi ekleyin. Karıştırıp servis bardaklarının yarısına paylaşın.

Pudinglerin üzerine ufalanmış kakaolu kek kırıntısı serpin.

Pelte için Pakmaya Şekerli Vanilin dışındaki tüm malzemeyi bir tencereye aktarın. Karıştırın. Orta ateşte, yoğun bir kıvam elde edinceye kadar pişirin. Ocaktan almadan birkaç dakika önce vanilini ilave edin. Karıştırın, 5 dakika sonra servis bardaklarına, yani kakaolu kek kırıntılarının üzerine dökün.

Peltenin üzerine de kalan kek kırıntılarını serpin. Kurutulmuş mandalina kabuklarıyla birlikte servis yapın.

