



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## KAKAOLU VE BİSKÜVİLİ PUDİNG

3 su bardağı süt  
1 paket kakaolu puding  
1 adet portakalın rendelenmiş kabuğu  
1 adet portakalın suyu  
1 paket kakaolu bisküvi  
Süslemek için gofret ve çilek

Pudingi 3 su bardağı sütle koyulaşınca dek karıştırarak pişirin. Sonrasında ocaktan alıp içine rendelenmiş portakal kabuğunu, portakal suyunu ve ince dövülmüş bisküvileri ilave edin. Bu karışımı kurlara pay ederek dökün ve buzdolabında 2 saat bekletin. Soğumuş pudingleri buzdolabından çıkartıp, üzerlerini gofret ve çilek dilimleriyle süsleyerek servis yapın.