



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAVUNLU PUDİNG

1/2 adet kokulu kavun
4 çorba kaşığı oralet
3,5 çorba kaşığı mısır nişastası
15 çorba kaşığı şeker
1 paket vanilya
250 gr. sade bisküvi
1/2 su bardağı fındık
1 tatlı kaşığı tereyağı veya margarin
1 çorba kaşığı hindistancevizi rendesi

Tencereye oralet, şeker ve nişastayı koyup karıştırarak yavaş yavaş 3,5 su bardağı su ilave ediniz. Orta hararetle ısıda devamlı karıştırarak pişiriniz. Vanilya katıp ara sıra karıştırarak ılıklaştırınız. Kavunun kabuğunu soyup çekirdeklerini çıkardıktan sonra mikserde püre haline getirin. Kalıbı yağlayıp tabanına havun püresini serin. Üzerini örtecek kadar krema koyup düzelterek buzdolabında dondurunuz. Artan kremaya küçük kırılmış bisküvi ve dövülmüş fındık katıp karıştırınız. Donan kirazların üzerine döküp tekrar dondurunuz. Kremanın kenarlarını bıçak yardımı ile kalıptan kurtarınız. İçinde sıcak su bulunan bir kap içinde kalıbın tabanını biraz tutup, servis tabağına ters çeviriniz. Meyve aralarını hindistancevizi rendesi ile süsleyiniz.

Not: Kreması, oralet yerine limon suyu ile de hazırlanır. Krema oraletsiz pişirilir. 1 limon kabuğu rendesi ve 2 limon suyu katıp bir taşım kaynatılır. 1 çorba kaşığı margarin katılıp karıştırılır.
