



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANDALİNALI PANNA COTTA

2 su bardağı taze sıkılmış mandalina suyu

2 su bardağı süt

1 su bardağı toz şeker

1 çorba kaşığı un

2 çorba kaşığı nişasta

1 tatlı kaşığı tereyağı

Mandalina suyu, süt, toz şeker, un ve nişastayı bir tencereye alıp tel çırpıcı yardımıyla karıştırın. Orta ateşte sürekli karıştırarak koyulaşana kadar pişirin. Ocaktan alınca içine bir tatlı kaşığı tereyağı ekleyip eriyene kadar karıştırın. Pişen pudingi servis kaselerine paylaşın. Üzerine ve aralarına bisküvi kırıntıları serpin.
