



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANDALİNALI PİRİNÇLİ PUDİNG

3 adet mandalina
1 tatlı kaşığı bal
120 g toz şeker (6 çorba kaşığı) + 4 çorba kaşığı toz şeker
200 ml su
110 g pirinç
1 adet vanilya çubuğu
500 ml süt
125 ml krema
Carte d'Or Kaymaklı Dondurma.

Mandalinaları kabuklarını soymadan halka halka kesin. Tencereye suyu koyun, kaynamaya başlayınca, mandalinaları ekleyip 5 dakika pişmeye bırakın. Piştikten sonra süzerek çıkartın. 1 adet mandalinaların suyunu sıkıp küçük bir tavaya koyun. 6 çorba kaşığı toz şeker ve 1 tatlı kaşığı balı ekleyip, orta ateşte karamelleşmeye bırakın. Mandalina dilimlerini de bu karışıma ekleyerek, tencerenin ağzı kadar yağlı kâğıt kesip kapayın. 20 dakika kadar pişmeye bırakın. Pirinci bolca yıkayıp süzölmeye bırakın. Vanilya çubuğunu elinizle yumuşatıp ikiye ayırın. Bıçağın ucu ile özünü tencereye kazıyın. Süt, vanilya çubuğu ve 4 çorba kaşığı toz şekeri ilave edip kaynamaya bırakın. Pirinci de ekleyip orta ateşte 30 dakika pişirin. Vanilya çubuğunu çıkartıp bir kaba alın ve soğumaya bırakın. 125 ml soğuk kremayı çırpıp soğuyan pudinge yedirin. 4 adet servis kabına alarak Carte d'Or Kaymaklı Dondurma ile servis yapın. İsteğe göre sos ile süsleyebilirsiniz.