



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANDALİNALI PUDİNG

5 adet mandalina
100 gram bitter çikolata
3 çorba kaşığı kakao
2 su bardağı süt
4 çorba kaşığı şeker
4 çorba kaşığı nişasta
1 çay kaşığı vanilya
1 yumurta sarısı

Mandalinaların suyunu sıkın. Tencereye süt, kakao ve sıkığınız mandalina suyunu koyun. Karıştırarak içine şekeri ekleyin. Isınmaya başlayınca nişastayı az suyla çözdürüp tencerenin içine ilave ederek sürekli karıştırın. Bir taşım kaynatın ve ocaktan alın.

Sıcakken içine bitter çikolatayı ekleyip karıştırın. Biraz soğuyunca içine dövülmüş damla sakızı ve vanilyayı koyup mikserde 2 dakika karıştırın. Portakal kabuklarını kase gibi kullanarak içlerine doldurun. Mandalina taneleriyle süsleyip servis yapın.
