



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANDALİNALI PUDİNG

6 Yaprak Jelatin
2 Mandalina
2,5 Küçük Kutu Süt Kreması
4-5 orba Kaşığı Tozşeker
2 Portakalın Suyu
Sütlü ikolata

Jelatini 5 dakika suda bekletin.

Mandalinaların kalın kabuklarını ve ince zarlarını soyun. Soyarken mandalinaların suyunu bir kasede biriktirmeye çalışın.

Mandalina filetolarını uzunlamasına ikiye bölün.

Süt kremasına mandalinaların suyunu, mandalinaları ve 1 çorba kaşığı tozşekeri ekleyip karıştırın.

Jelatini kısık ateşte eritin. Süt kremalı karışımdan 3 çorba kaşığı alıp jelatine ilave edin.

Ardından jelatini süt kremalı karışıma ekleyip karıştırın.

Dikdörtgen şeklindeki bir kalıbın içine şeffaf bir folyo yayın.

Kremalı karışımı kalıba alıp buzdolabında 2 saat bekletin.

Kalan şekerini bir tencerede karıştırarak eritin. Portakal suyunu ekleyip koyulaşıncaya kadar 10 dakika pişirin.

Soğumaya bırakın.

Çikolatayı rendeleyin.

Pudingi kalıptan çıkarın. Folyoyu üzerinden alın. Pudingi dilimleyip servis tabaklarına alın.

Çikolata eşliğinde servis yapın.