



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU VE KAKAOLU PUDİNG

4-6 kişilik gerekli malzemeler:

2.5 su bardağı süt

4 çorba kaşığı pirinç unu

1 çorba kaşığı nişasta

5 çorba kaşığı kakao

Yarım su bardağı tozşeker

Üzeri için;

4 muz

2 portakalın kabuğu

50 gr margarin

1.5 çay bardağı tozşeker

2 çorba kaşığı taze portakal suyu

1. Süt, pirinç unu, nişasta, kakao ve tozşekeri derin bir kaptaki mikserle çırpın. Tencereye alıp kısık ateşte arada bir karıştırarak koyu bir kıvama gelene kadar pişirin. 4 servis kâsesine paylaşırıp ılınmaya bırakın.
2. Muzları soyup uzunlamasına ortadan ikiye kesin. Portakal kabuklarını jülyen doğrayın. Margarin teflon tavada eritip portakal kabuklarını 1-2 dakika soteleyin. Muzları ve 2 kaşık portakal suyunu ekleyip hafif rengi dönene kadar pişirin.
3. Ilık pudingin üzerine ekleyip 5 dakika buzdolabında bekletin ve soğuk servis yapın.