



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PELTELİ PUDİNG

1 paket Pakmaya Çikolatalı Portakallı Puding

2,5 su bardağı süt

1 paket Pakmaya Bitter Parça Çikolata

Krem şanti için:

1 paket Pakmaya Sade Krem Şanti

1 yeşil limonun rendelenmiş kabuğu

Pelte için:

2 su bardağı portakal suyu

3 su bardağı su

1 kahve fincanı Pakmaya Buğday Nişastası

1 çay bardağı toz şeker

1 paket vanilya

Krem şanti için Pakmaya Sade Krem Şanti'yi çukur bir kaba alın. Soğuk sütü ekleyin. İyice çırpın. Karışıma rendelenmiş yeşil limon kabuğu ekleyin ve sıkma torbasına aktarın. Diğer hazırlıkları yapana kadar buzdolabında bekleterek iyice katılaşmasını sağlayın.

Pelte için şekerli vanilin dışındaki tüm malzemeyi tencerede karıştırın. Orta ateşte, muhallebi kıvamına gelene dek pişirin. Ocaktan almadan birkaç dakika önce Pakmaya Şekerli Vanilin ekleyin. Tekrar karıştırıp ocaktan alın. Karışımı arada bir mikserle çırparak soğutun. Soğuyunca servis bardaklarına paylaşın.

Puding için Pakmaya Çikolatalı Portakallı Puding ile sütü tencereye aktarın. Orta ateşte, sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelene dek pişirin. Ocaktan alın. Ilınınca çırpın. Pakmaya Bitter Parça Çikolata'yi ekleyip hafifçe karıştırın ve peltelerin üzerine dökün. Buzdolabında birkaç saat bekletin.

Tatlıyı servis etmeden 5 dakika önce, buzdolabından çıkartın. En son krem şanti ile süsleyin. Hemen servis yapın.

