



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇLİ YOĞURTLU PUDİNG

MALZEMELER

1/2 su bardağı haşlanmış pirinç
2 adet portakal
1/2 fincan portakal suyu
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı süt
1 poşet krem şanti
1 çay bardağı toz şeker

HAZIRLANIŞI

Portakalların suyunu meyve sıkacağı ile çıkarın. Yoğurt, toz şeker, portakal suyu ve pirinci mikserde iyice karıştırıp buzdolabında soğumaya bırakın. Diğer tarafta bir kaba krem şanti koyun. İçine de soğuk sütü ilave edip iyice çırpın. Sonra portakal suyunu da krem şantiye ilave edin. Bu karışımı kaselere boşaltıp buzdolabında soğumaya bırakın. Üzerini ince dilimlenmiş portakal dilimleri ile süsleyerek servis yapabilirsiniz.
