



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PORTAKAL PELTELİ KİVİLİ KUP

<https://www.ozpak.com.tr>

4 kivi

1 paket vanilyalı puding

1.5 su bardağı süt

Portakal Peltesi için:

3 su bardağı portakal suyu

1 su bardağı su

3.5 çorba kaşığı mısır nişastası

1 su bardağı toz şeker

Süsleme için:

File badem

Çikolata kırığı

Sütle vanilyalı pudingi karıştırıp pişirin. Kivileri büyük küpler halinde doğrayın, puding iyice soğuduktan sonra içine katın. (Ben kivileri robottan geçirip pudinge kattım böyle yaptığınızda pudingin tamamının güzel yeşil bir rengi oluyor ama tadı ekşi oluyor, özellikle de puding tamamıyla soğumadan koyduysanız, bu yüzden doğramak daha iyi.) Kupları yarısına kadar doldurup buzdolabında yarım saat kadar bekletin. Pelte malzemeleri karıştırın, tencerede pişirin. Koyulaşınca soğuyan vanilyalı pudingin üzerine 3'er çorba kaşığı koyun. File badem ve kırık çikolatayla süsleyin.