



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## PORTAKALLI PUDİNG

3 su bardağı süt  
1 paket kakaolu puding  
1 adet portakalın rendelenmiş kabuğu  
1 adet portakalın suyu  
1 paket kakaolu bisküvi  
Gofret ve çilek

Pudingi üç su bardağı sütle koyulaşmaya dek karıştırarak pişirin. Sonrasında ocaktan alıp içine rendelenmiş portakal kabuğunu, portakal suyunu ve ince dövülmüş bisküvileri ilave edin. Bu karışımı kumlara pay ederek dökün ve buzdolabında iki saat bekletin. Soğumuş pudinglerin üzerlerini gofret ve çilek dilimleriyle süsleyerek servis yapın.