



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI PUDİNG

1/2 kg. portakal
4 orba kaşığı oralet
3,5 çorba kaşığı mısır nişastası
12 orba kaşığı şeker
1 paket vanilya
250 gr. sade bisküvi
1/2 su bardağı fındık
1 tatlı kaşığı tereyağı veya margarin
1 orba kaşığı hindistancevizi rendesi

Tencereye oralet, şeker ve nişastayı koyup karıştırarak yavaş yavaş 3,5 su bardağı su ilave ediniz. Orta hararetle ısıda devamlı karıştırarak pişiriniz. Vanilya katıp ara sıra karıştırarak ılıklaştırınız. Kalıbı yağlayıp potakalları zevke göre kalıbın tabanına diziniz. Üzerini örtecek kadar krema koyup düzelterek buzdolabında dondurunuz. Artan kremaya küçük kırılmış bisküvi ve dövülmüş fındık katıp karıştırınız. Donan meyvelerin üzerine döküp tekrar dondurunuz. Kremanın kenarlarını bıçak yardımı ile kalıptan kurtarınız. İçinde sıcak su bulunan bir kap içinde kalıbın tabanını biraz tutup, servis tabağına ters çeviriniz. Meyve aralarını hindistancevizi rendesi ile süsleyiniz.

Not: Kreması, oralet yerine limon suyu ile de hazırlanır. Krema oraletsiz pişirilir. 1 limon kabuğu rendesi ve iki limon suyu katıp bir taşım kaynatılır. 1 çorba kaşığı margarin katılıp karıştırılır.

[ML@ ilekli Puding için tıklayın](#)