



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TURUNCU PELTELİ BEYAZ PUDİNG

turuncu pelte  
5 adet havuç  
1 çorba kaşığı mısır nişastası  
2 bardak su  
1 bardak toz şeker  
1 paket vanilya

beyaz puding  
1 litre süt  
4 çorba kaşığı un  
1 çorba kaşığı mısır nişastası  
yarım paket margarin

### yapılışı

havuçlar ince olarak rendelenir ve su ile pişirilir. Başka bir kaptaki şeker, vanilya, nişasta karıştırılır ve havuçlar ocaktan indirilmeden önce bu karışım içine eklenir. Biraz karıştırdıktan sonra ocaktan indirilir. Puding için nişasta bir miktar soğuk sütle ezilir. Tencerede süt, un ve nişasta karıştırılarak kaynatılır. Sıcakken margarin koyulur ve çırpılır. Su ile ıslatılmış yayvan bir kaba puding dökülür ve yayılır üstü havuç peltesi ile kapatılır. 4 saat dolapta bekledikten sonra dilimlenerek soğuk olarak servis yapılır.