



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜRTLENLİ PORTAKAL PELTESİ

- 5 adet portakal
- 1 su bardağı donmuş böğürtlen
- 4 çorba kaşığı şeker
- 1 tutam tarçın
- 2 çorba kaşığı mısır nişastası
- 1 çay kaşığı vanilya

Portakalların suyunu sıkıp şeker ve tarçınla bir taşım kaynatın. Nişastayı biraz suyla açıp tencereye ilave edin. Koyulaşınca kadar pişirin. Soğuyunca içine vanilya, tarçın ve böğürtlenlerin bir kısmını koyun ve kaplara bölüştürün. Kalan böğürtlenlerle ve portakal dilimleriyle süsleyin.

