



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PORTAKALLI PELTE

Milli Eğitim Bakanlığı  
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2007

5-6 adet Sıkmalık Portakal  
400 gr. Toz şeker  
80 gr. Buğday Nişastası  
1 lt. Su  
1 Portakal kabuğu rendesi

Portakallar yıkanarak suları sıkılır. Bir tanesinin kabuğu rendelenerek ayrılır. Portakal suyu bir tencereye konulur. Su ve şeker ilave edilerek kaynatılır. Nişasta bir su bardağı su ile iyice ezilir, içine rende portakal kabukları konulur. Bu karışım kaynamakta olan portakallı suya yavaş yavaş dökülür. Karıştırılarak koyulaştırılır. Tencere ateşten alınarak kaselere boşaltılır. Soğuyan portakal pelvesinin üzerine zarlari soyulmuş düzgün portakal dilimleri konularak servis edilir.

Not: Şeker tadı yeterli olmalıdır. Nişasta kokusu hissedilmemelidir. Kıvamı sulu olmamalı, muhallebiden biraz daha sulu olmalıdır. Dibi tutmuş yanık tadı gelmemelidir. Yapılan meyvenin tadı hissedilmelidir.

