



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELLİ VE BADEMLİ PORTAKAL DİLİMLERİ

Eyüp Sevinç

4 adet portakal
150 gr toz şeker
Su
40 gr file badem

Portakalların kabuğunu soyup dilimleyin. Tavada tozşeker ve 1 yemek kaşığı suyu karamelize edin. Portakal dilimlerini karamelle bulayıp yağlı pişirme kağıdının üzerine alın ve kurumasını bekleyin. Kuruduktan sonra kaselele aktarıp üzerine file badem serpererek servis edin.

