



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREM ŞANTİLİ PORTAKAL

Malzeme:

5 adet portakal

1 paket krem şanti

1 bardak süt

Yapılışı:

Portakalların 4 tanesinin kabuklarını soyup, beyaz kabuklarını da ayıklayın. Dilimleri düzgünce büyük bir kâseye dizin. Kalan bir adet portakalın kabuğunu rendeleyip, suyunu sıkın. Dilimlerin üzerine rendeyi serin, sonra suyunu süzerek ıslatın. 2 kaşık toz şekeri de dökün. Krem şantiyi hazırlayıp, üzerine sıkın.
