



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANDALİNA PELTESİ

- 1 kilo mandalina
- 1 ay bardağı şeker
- 1 limon
- 2 orba kaşığı nişasta
- 1 paket vanilya
- Kreması için:
- 2 su bardağı süt
- 3 orba kaşığı un
- 1 yumurta sarısı
- 4 orba kaşığı şeker

Kreması yapmak için tencerenin içinde sütü, unu, yumurta sarısını ve şekerini çırparak koyulaşınca kadar 10 dakika kaynatın. Ocaktan alıp karıştırın ve soğumaya bırakın. Bu ardada mandalinaları ortadan ikiye bölüp suyunu iyice sıkın. Mandalina suyunu bir tencerenin içine boşaltıp üzerine şeker ve limon suyunu ilave edip ocak üzerinde 5 dakika kaynama noktasına gelmesini bekleyin. Nişastayı az suyla ezip tenceredeki mandalinaların içine ekleyin. Karıştırıp koyulaşınca ocaktan alın. Soğuyan kremayı cam bir kaba boşaltıp kaşığın tersi ile yayın. Üzerine de mandalina pelvesini sezdirin. Bu şekilde 1 saat soğumaya bırakın. Buzdolabında da 1 saat bekletilip dilimleyerek servis yapabilirsiniz.