



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MANDALİNALI PELTE

2 su bardağı mandalina suyu
2 su bardağı su
2 çay bardağı toz şeker
3 çorba kaşığı mısır nişastası
1 kahve fincanı file badem

Mısır nişastasını biraz suyla açın. Mandalina suyu, su ve toz şekerini bir tencereye koyun. Nişastayı yavaş yavaş karıştırarak katın ve sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelene dek pişirin. Biraz soğuyunca servis kaselerine paylaşın. Üzerini file badem ile süsleyin.