



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ORALETLİ PASTA

4 su bardağı süt
1 su bardağı su
1 su bardağı şeker
1 su bardağı nişasta
1 su bardağı portakallı oralet
1 su bardağı şeker
1 su bardağı nişasta
5 su bardağı su
2 paket kakaolu petibör
2 çorba kaşığı margarin

Boş tencereye 1 çorba kaşığı margarini süt 1 su bardağı su 1 su bardağı şeker ve nişastayı koyup kaynayıncaya kadar pişirip soğumaya bırakalım.

Başka bir tencerede petibör hariç kalan malzemeyi kaynayıncaya kadar pişirelim.

Geniş bir tepsiyi ıslatıp oraletli muhallebinin yarısını dökelim, üzerine kaplayacak şekilde pedibör dizelim, üzerine beyaz muhallebinin yarısını dökelim, üzerine pedibör dizelim, üzerine kalan beyaz muhallebi, üzerine son pedibörleri dizelim ve en üste kalan oraletli muhallebiyi dökelim.

Bir süre dindendirdikten sonra servis edelim.