



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL ÇANAĐINDA HELVA

2 su bardađı irmik
100 gr tereyađı
2 orba kaşığı am fıstığı
1 adet portakal kabuđu rendesi
Şerbeti için:
1 su bardađı su
2 su bardađı süt
1.5 su bardağı tozşeker

Tereyağı tencereye alınarak eritilir. irmik ve fıstık ilave edilerek karıştıra karıştıra kavrulur. Diđer taraftan şerbeti için; süt, tozşeker ve su tencereye alınarak kaynatılır. kavrulan irmik sık sık karıştırlarak altının yanması engellenir. Kavrulunca portakal kabuğu rendesi eklenerek beklemeden kaynamış şerbet ilave edilir. Kısık ateşte kapağı kapalı 3-4 dk. suyu çekinceye kadar pişirilir. İçi çıkarılmış portakal kabuğu çanağında servis yapılır.

