



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL PELTELİ BİSKÜVİLİ PASTA

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

1 su bardağı portakal suyu
4 çorba kaşığı nişasta
3 su bardağı su
7 çorba kaşığı şeker
1 çay kaşığı portakal kabuğu rendesi
2 paket sade bisküvi

Pelte malzemesi tencereye konur. Orta ateşte sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir. Kenarlı düz bir tabağa bisküviler dizilir. Üzerine sıcak pelteden konur, üzerine bir kat daha bisküvi dizilir. Pelteden konur, tekrar bisküvi dizilir. En son pelte ile bitirilir. En az 4 saat dinlendirilir. Süre sonunda kare kare keserek servise sunulur.