



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI PELTE

1+1/4 su bardağı portakal suyu
3 çorba kaşığı toz şeker
2 çorba kaşığı nişasta
1/4 su bardağı su
Portakal dilimleri

Portakal suyu ve şekeri bir tencereye aktarın. Kısık ateşte ısıtın. Ayrı bir kapta nişasta ve suyu iyice karıştırın. Portakal suyunun üzerine ekleyin. Karıştırarak, koyulaşana dek pişirin. Kaselele doldurun. Buzdolabında soğuttuktan sonra portakal dilimleriyle süsleyip, servis yapın.

[ML® Üzümlü İrmikli Pelte için tıklayın](#)



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 01.02.2022