



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL SOSLU MUHALLEBİ

- 3 Kahve Fincanı Un
- 3 Kahve Fincanı Toz şeker
- 1 L Süt
- 1 Paket çiğ krema (200 ml.)
- Sos İçin:
- 1 Çorba Kaşığı Nişasta
- 1 Kahve Fincanı Toz şeker
- 2 Su Bardağı sıkılmış portakal suyu
- 1 Kahve Fincanı Su

Muhallebiyi hazırlamak için tencereye un, şeker ve sütü koyup pişirelim. Tencerenin içine kremanın tamamını ekleyip mikser ile soğuyana kadar çırpalım. Portakal kabuğu rendesini de ilave edelim. Kaselele boşaltalım. Başka bir tencereye nişasta, şeker ve suyu koyup karıştıralım. Portakal suyunu da ilave edip sosumuzu pişirelim. Muhallebilerin üzerine paylaşalım. Buzdolabında soğuttuktan sonra servise sunalım. Portakal soslu muhallebiyi, peynirli muffinle ikram edebiliriz.

