



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PORTAKAL SOSLU SÜTLAÇ

1,5 su bardağı pirinç (haşlanmış)

3 su bardağı süt

1/3 su bardağı bal

1 çay kaşığı vanilya

1 çorba kaşığı margarin

1 tutam tuz

Sos için:

1/3 su bardağı esmer şeker

3-4 adet portakal

2 çay kaşığı mısır nişastası

1 tutam tuz

Yarım çay kaşığı tarçın

1 çorba kaşığı margarin

6 çorba kaşığı kavrulmuş ve kıyılmış badem

Haşlanıp süzölmüş pirinci, sütü, balı ve tuzu bir tencerede karıştırın. Orta ısı ateş üzerinde koyulaşana dek pişirin. Tencereyi ateşin üzerinden alın. Margarin ve vanilyayı ekleyip, karıştırın. Kaselele doldurun.

Portakallı sos için, dilimlediğiniz portakalların üzerine esmer şekeri serpin. Yarım saat bekletin. Mısır nişastasını, tuzu ve tarçını bir tencereye aktarın. Portakalları bıraktıkları suyla birlikte tencereye aktarın ve tencereyi ocağa koyun. Ateşi kısın ve 2-3 dakika kaynatın. Ateşten alın. Margarin ekleyin. Soğuduktan sonra kaselele aktardığınız pudingin üzerine pay edin. Bademle süsleyip, servis yapın.

[ML® Portakallı Sötlac için tıklayın](#)