



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI BROWN SOS

300 gram brown sos
1 büyük portakalın kabuğu
1 portakalın suyu
1 tatlı kaşığı limon suyu
biraz şeker
baharat

Portakal kabuğunu brown sosun içinde bir süre pişirin, daha sonra süzün. Portakal suyunu, şekerini ve baharatı ilave ederek bir süre daha kaynatın.