



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI KREMA

4 iri ve sulu portakal
250 gram toz şekeri
1 limon
1/2 litre su
2 kaşık mısır nişastası

Portakalların kabuklarını soyup beyaz zarlarını da ayıkladıktan sonra dilim dilim kesmeli.
Portakal dilimlerini porselen bir tencereye boşaltmalı. Bunun üstüne şekeri döktükten sonra bir - iki parça limon kabuğuyla suyu katmalı.
Kabı kuvvetli bir ateşe oturtup on dakika kaynatmalı. Sonra kaptakileri ince delikli tel süzgeçten geçirmeli.
Süzgeçten geçirilen bu karışımı gene porselen tencereye koymalı, nişastayı iki çorba kaşığı portakal suyuyla karıştırıp tencereye dökmeli.
Tenceredekileri 6 dakika kadar kaynattıktan sonra kabı ateşten almalı.
Tatlı soğuyunca bunu küçük kâselere boşaltıp servis yapmalı.
