



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PORTAKALLI MUHALLEBİ

- 4 adet portakal
- 3 su bardağı süt
- 1 su bardağı şeker
- 4 çorba kaşığı un
- 3 çorba kaşığı tereyağı
- 2 paket vanilya
- 1 çorba kaşığı tarçın
- 2 adet limonun suyu
- Üzeri için:
- 4 top vanilyalı dondurma

Tereyağını tencerede eritin, üzerine unu ekleyip kavurmaya başlayın. Un kavrulunca üzerine sütü, şekeri döküp karıştırarak pişmeye bırakın. Ocaktan alıp içine vanilyayı ekleyip çirpin. Bu karışımın içine portakal suyunu ilave ederek 5 dakika kadar çirpin. İçleri oyulmuş portakallara paylaşın. Üzerine dondurma da çok yakışıyor. Hemen ikram edebilirsiniz. Üzerine bol miktarda tarçın serpin.

