



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI SÜTLAÇ

- 1 orba Kaşığı Mısır Nişastası
- 1 Su bardaęı Pirinç
- 2 Adet Portakal Kabuęu Rendesi
- 1 Litre Süt
- 1.5 Su bardağı Toz Şeker
- Üzeri için:
- 1 Adet Portakal

Süt ve şeker tencereye döküp kaynatıyoruz. Pirinçleri ayrı bir tencerede iyi bir şekilde haşlayıp süte ekliyoruz. Sütle beraber pirinçleri biraz daha pişiriyoruz. Nişastayı kasesinin içine alıyoruz. Biraz su döküp kıvamını açıyoruz. Sütlaça ekleyip karıştırıyoruz. 1 taşım daha kaynadıktan sonra altını kapatıyoruz. Servis tabağına döküyoruz. Üzeri pelte tuttuktan sonra portakal dilimleri ile süsleyip servis ediyoruz.

