



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI TATLI

2 su bardağı portakal suyu,
2 su bardağı süt,
1 buçuk su bardağından biraz fazla tozşeker,
yarım su bardağı haşlanmış pirinç,
5 adet kayısı,
4 çorba kaşığı buğday nişastası,
1 çay bardağı dövülmüş fındık.
Uzerine dövülmüş antepfıstığı.

2 su bardağı portakal suyunu, 2 su bardağı sütü, tozşekerini, yarım su bardağı haşlanmış pirinci, küçük doğranmış 5 adet kayısıyı, 4 çorba kaşığı burğday nişastasını ve 1 çay bardağı dövülmüş fındığı geniş bir kaptaki iyice karıştırın. Tencereye aktarın. Kısık ateşte pelte kıvamına gelene kadar tahta bir kaşıkla karıştırarak, pişirin. Portakallı tatlı sıcakken kaselere doldurun. Soğuyunca üzerini dövülmüş antepfıstığı ile süsleyip, servis yapın.