



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ALTIN TOP

6 adet portakal
1 litre süt
2 ay bardağı toz şeker
1 ay bardağı pirinç unu
1 ay bardağı nişasta
1 portakal kabuğunun suyu ve rendesi
Süslemek için:
Fındık, fıstık

Tencereye sütü, şekerini, pirinç unu, nişastayı koyun karıştırın, ateşte dibini tutturmadan karıştırarak katılaşıncaya kadar pişirin. Portakalların üzerinden bir kapak açın içlerini bıçak yardımı ile boşaltın, pişirdiğiniz muhallebiye portakal kabuğu ve suyu, dövülmüş bademi ilave edin, karıştırın portakallara doldurun, 2-3 saat dinlendirin, üzerini süsleyip servis yapın.

[ML® Altın Madalya için tıklayın](#)

[ML® Altıntop için tıklayın](#)
