



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ÇİKOLATALI DONDURMALI PORTAKAL ÇİÇEKLERİ

4 adet portakal  
1 çorba kaşığı toz şeker  
1 çorba kaşığı su  
1 çorba kaşığı portakal suyu  
1 çay kaşığı tarçın  
Carte d'Or Sütü Çikolatalı Dondurma  
Taze nane yaprakları  
Çam fıstığı

İki portakalı, üzerinde hiç zar kalmayacak şekilde soyun ve dilimleyin. Birkaç dilimi kenara ayırın, diğer dilimleri geniş bir kaba dizin. Kalan iki portakalın suyunu, dilimlerin üzerine dökün, tarçını da serpip buzdolabında 1 saat dinlendirin.

Bir tencerede bir çorba kaşığı toz şekeri ve suyla eritin, kenara ayırdığınız portakal dilimlerini ekleyin ve karamela kıvamına gelmesine fırsat vermeyecek şekilde hafif ateşte pişirin.

Her tabağa buzdolabından çıkaracağınız portakal dilimlerini yelpaze şeklinde yerleştirin ve ortasına bir top Carte d'Or Sütü Çikolatalı Dondurma koyun. Pişmiş portakal parçalarını, biraz nane yaprağı ve birkaç çam fıstığı ile birlikte tabağa serpiştirin.



