



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAKLI PORTAKAL PELTESİ

200 gram haşlanmış tatlı kabak
6 adet portakalın suyu
1,5 çay bardağı şeker
2 çorba kaşığı nişasta
1 paket vanilya
1 su bardağı su
Üzeri için:
100 gram çikolata

Portakal suyunu şekeri ve normal suyu bir kabın içine koyup kaynatın. İçine nişastayı biraz suda açıp vanilya ekleyin ve karışımı kaynayan portakallı karınma dökün. Koyulaşınca içine haşlanmış ezilmiş kabakları da ekleyip mikserden geçirin ve kapların içine aktarın. Üzerini arzu ettiğiniz gibi süsleyip soğuk olarak ikram edin.