



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELİZE PORTAKALLI SÜTLAÇ

2 kg Süt
5 Su Bardağı Toz Şeker
1.5 Çay Bardağı Nişasta
3 Paket Vanilya
1.5 Su Bardağı Pirinç
4 Adet Damla Sakızı
Sos İçin:
2 Adet Portakalın Kabuğu
1 Çay Bardağı Şeker

Sütü, toz şekeri, nişastası, vanilyayı, pirinci ve damla sakızını bir tencereye koyup karıştırarak pişirelim. Üzeri göz göz olunca fırın sütlacı kaplarına paylaşalım, önceden ısıtılmış fırında 5 dakika pişirelim. Soğumaya bırakalım.

Bu arada portakal kabuklarını şeritler halinde doğrayalım, toz şekerle soteleyelim. Sütlacın üzerine yerleştirip servis yapalım.

