



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI PORTAKAL ÇANAKLARI

- 4 adet portakal
- 1 tatlı kaşığı damla sakızı
- 3 su bardağı süt
- 1 su bardağı şeker
- 4 çorba kaşığı un
- 3 çorba kaşığı tereyağı
- 2 paket vanilya
- 1 çorba kaşığı tarçın

Tereyağını tencerede eritin. Üzerine unu ekleyip kavurmaya başlayın. Un kavrulunca sütü döküp karıştırarak pişmeye bırakın. Ocaktan alıp içine vanilyayı ekleyip çırpın. Bu karışımı yaklaşık 10 dakika kadar çırpmak gerekir ki uzayan bir muhallebi olsun. Bu şekilde soğumaya bırakın. Daha sonra içleri oyulmuş portakalları çanak gibi kullanıp içine kremayı doldurun. Daha pratik bir sunum için kremşanti hazırlayıp meyvelerle karıştırın ve portakal çanaklarının içine doldurun. Üzerine bol miktarda tarçın serpin.