



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL DOLMASI

10 adet portakal,
1 su bardağı haşlanmış pirinç,
1 su bardağı tozşeker,
1 adet portakal kabuğu rendesi,
1 su bardağı portakal suyu,
1 su bardağı dövülmüş ceviz içi,
1 çay kaşığı tarçın.

Süslemek için:

250 gram kaymak,
250 gram dövülmüş ceviz

Portakalları yıkayıp, üzerinden bir kapak kesin. İçini oyup, meyvesini çıkarın. 1 gün soğuk suda bırakın. 5 dakika haşlayın. İç harcını hazırlayın. Bunun için, pirinci bir miktar su ile pişirin. Soğumaya bırakın. Soğuyan pirince, rendelenmiş portakal kabuğu ve tozşekerini karıştırın. Dövülmüş ceviz içini, tarçın ve portakal suyunu da ilave edin. Portakalların içine hazırladığınız harcı doldurun. Kaymak ve antepfıstığı ile süsleyip servis yapın.
