



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL GLASE

250 gr (1+1/4 su bardağı) portakal suyu
1 orba kaşığı portakal marmelatı (süzölmüş)
2 orba kaşığı nişasta (1 çorba kaşığı soğuk suda eritilmiş)

Portakal suyu ve marmelatı küçük bir tencereye koyup, tencereyi ağır ateşe oturtunuz. Karışımı, sürekli karıştırarak, yavaş yavaş kaynatınız.
Kaynayınca ateşi yükseltip 5-6 dakika daha, karışım üçte birini çekene kadar kaynatınız.
Glazeyi ateşten indirip, eritilmiş nişastayı katınız. (Glaze tahta kaşığın tersini örtecek koyulukta olmalıdır.)
Birkaç dakika bir kenarda soğuttuktan sonra, portakal glazenizi kullanınız.

Not: Portakal glase, değişik tartların kaplamasında kullanılabileceğiniz zengin ve saydam bir glazedir.