



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL KABUĞU TOZU

İstedığınız kadar portakalın kabuğunu irice parçalar halinde ve aralarında boşluk bırakarak fırın tepsinine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 45 derece fırında (varsa fanını açarak) 7 saat kurutun. Mutfak robotunda dilediğiniz büyüklükte veya un haline gelecek biçimde mutfak robotunda veya kahve öğütücüsünde çekin.

Not: Tatlıları süslemek için veya soslarınızın içine dilediğiniz miktarda ilave ederek kullanabilirsiniz.

