



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL PELTELİ MUHALLEBİ

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Muhallebisi için:

4 su bardağı süt

1 su bardağından az toz şeker

2 yemek kaşığı pirinç unu

2 yemek kaşığı nişasta

Portakal kabuğu rendesi

Peltesi için:

1. 5 su bardağı portakal suyu

Yarım çay bardağı toz şeker

2 yemek kaşığı nişasta

Öncelikle derin bir tencerede muhallebi için süt, toz şeker, pirinç unu, nişastayı ekleyip ocağın altını açıp pişirin. Kaynamaya yakın portakal kabuğu rendesini ekleyin. Göz göz kaynayana kadar karıştırın. Daha sonra sunum yapacağınız kaselere veya kup bardaklarına paylaşırıp, soğumaya bırakın. Pelte yapımına geçin. Portakal suyu, şeker ve nişastayı kıvam alana kadar pişirin. Soğumuş olan muhallebinin üzerine dökün. Biraz daha soğumasını bekleyin. Sonrasında buzdolabında bekletin. Üzerini dilediğiniz gibi süsleyebilirsiniz.

