



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL PELTESİ (PASTA İÇİN)

2 adet portakal
2 çorba kaşığı nişasta veya 1 çorba kaşığı mısır nişastası
1 su bardağı tozşeker

Portakalları yıkayıp, suyunu sıkınız.

Bir tencereye 1,5 su bardağı su ve sıkığınız 2 portakal suyunu ve şekerini koyunuz.

Tencereyi ateşe koyup, kaynatınız.

Nişastayı biraz soğuk suyla ezip, kaynamakta olan suya nişastayı döküp, süratle karıştırınız.

Karıştırmaya devam ederek boza kıvamına gelinceye kadar kaynatınız.

Ateşten alıp, arasına kaymak tutmaması için karıştırarak hafif soğutunuz.

Hafif ılıkken pastadaki meyvelerin üzerine döküp, üzerinin kaymak tutmasını, yani soğumasını temin ediniz.

Not: Tatlı olarak yapılacak peltenin daha sulu olması gerekir. Pastalardaki peltenin koyu olması daha uygundur. Diğer meyvelerle de aynı şekilde hazırlanır.