



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL PELTESİ

Eyüp Sevinç

2 orta boy, sulu portakal
8 yemek kaşığı pudra şekeri
3 yemek kaşığı nişasta
2 su bardağı su
50 gr soyulmuş tatlı badem (ya da tuzsuz, soyulmuş ve kavrulmamış antepfıstığı)

Portakalları iyice yıkayın, kurutun ve kabuklarını rendeleyip bir kenara ayırın. Suyunu sıkıp başka bir kaba alın. Tencereye önce şekeri koyun, sonra nişastayı eleyerek ilave edin ve iyice harmanlayın. Sonra karıştırarak karıştırarak portakal suyunu ve suyu ekleyin. Nişasta ve şeker iyice eriyince ateşe tencereyi alın. Sürekli karıştırarak yoğunlaşmaya kadar pişirin. Fokurdamaya başlayınca 2-3 dakika daha kaynatın. Ateşten indirmeden önce rendelenmiş portakal kabuklarından 2 tatlı kaşığı ekleyin. Biraz karıştırıp ateşi söndürün. 15x25 cm'lik bir kabın dibini hafifçe ıslatıp pelteyi boşaltın ve biraz soğuduktan sonra buzdolabına kaldırın. 2-3 saat buzdolabında bekletip, düz bir tabağa ters çevirin ve üzerine kalan portakal kabuğu rendesiyle beraber badem veya antepfıstığı serperek servis edin.

Not: 15.yy'dan günümüze kadar gelmiş, serinletici özelliği ile yaz sofralarının vazgeçilmezi olmuş hafif ve pratik bir tatlı tarifidir.

