



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL REÇELLİ MUHALLEBİ

4 orba kaşığı portakal kabuğu reçeli
7 su bardağı süt
yarım kahve fincanı nişasta
yarım çay fincanı pirinç unu
1 su bardağı toz şeker
1 bardak su
1 tutam tuz

Sütü, toz şekerini ve tuzu bir tencereye koyun ve arada bir karıştırarak beş dakika kadar sütü kaynatın. Bir başka kabın içinde nişasta ile pirinç unu iyice ezerek birbiriyle karıştırın. Sonra bunu bir tarafta kaynamakta olan süte hızlıca karıştırarak ekleyin. Bunu da on dakika kadar karıştırarak pişirin ve ateşten indirdikten sonra daha önce ince kıyılmış olan portakal kabuğu reçelini koyun ve muhallebiyi boza kıvamına gelinceye kadar karıştırarak pişirin. Ateşten indirdikten sonra kselere boşaltın ve üzerini de şekilli olarak kesilmiş portakal kabuğu reçeli ile süsleyin.