



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL SOSLU MUHALLEBİ

1 litre süt
2 yemek kaşığı un
1 su bardağı toz şeker
1 paket vanilya
2 yemek kaşığı labne
2 yemek kaşığı nişasta
Portakal sosu için:
2 su bardağı taze sıkılmış portakal suyu
2 yemek kaşığı nişasta
3 yemek kaşığı toz şeker

Portakalları yıkayın ve beyaz kısmına gelmeyecek şekilde rendeleyin. Muhallebi için nişasta, un ve toz şekeri tencerede karıştırın. Üzerine süt ve portakal kabuğu rendesini ilave edip karıştırmaya devam edin. Vanilya ve labneyi de ekledikten sonra mikserle en az 10 dakika köpürene kadar çırpın. Muhallebiyi kaselere paylaşın ve soğumaya bırakın.

Portakal sosu için portakal suyunu tencereye alın. Nişastayı bir kasede yarım çay bardağı kadar su ile erittikten sonra portakal suyuna ilave edin. Karıştırarak kaynamasını bekleyin, 2 dakika kadar kaynadıktan sonra altını kapatın. Muhallebilerin üzerine paylaşın ve soğumaya bırakın. Oda sıcaklığına gelince buzdolabında bekletip daha sonra servis edin.

