



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI BÖĞÜRTLENLİ PELTE

- 5 adet portakal
- 1 ay bardađı bögürtlen
- 2 orba kaşığı nişasta
- 1 su bardađı su
- 1 paket vanilya
- 1 tatlı kaşığı toz zencefil
- 2 ay bardağı şeker

Öncelikle portakalların suyunu sıkın. Tencereye alıp üzerine su ve şeker ekleyip kaynatın. Nişastayı az suyla açıp kaynayan portakalı şerbetin içine dökün. Koyulaşınca ocaktan alıp içine zencefil ve vanilya ekleyin. Servis kaplarına boşaltın ve üzerine bögürtlenler ekleyip soğumaya bırakın.