



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI HİNDİSTANCEVİZLİ SÜT TATLISI

1,5 Su Bardağı irmik
1 Su Bardağı toz şeker
5 Su Bardağı süt
1 Avuç şekerleme
1 Çay Bardağı hindistancevizi
1 Adet portakal
3 Yemek Kaşığı Sana Mutlu Aile

PORTAKALIN KABUĞUNU RENDELEYİN. ÜZERİNE BİR BARDAK TOZ ŞEKER DÖKEREK OVUN. İÇİNE PORTAKALIN SUYUNU SIKIN.BİR TENCERENİN İÇİNE 5 SU BARDAĞI SÜTÜ, KALAN ŞEKERİ VE İRMİĞİ ALIN.SÜTLÜ TATLINIZ KAYNAMAYA BAŞLADIĞINDA İÇİNE HİNDİSTAN CEVİZİNİ EKLEYİN. 1 SU BARDAĞINI AYIRIN. PORTAKALLI ŞEKERİ KAYNAYAN MALZEMELERİN İÇİNE DÖKÜN. ALMAYA YAKIN 3 YEMEK KAŞIĞI SANA MUTLU AİLEYİ KARIŞTIRARAK ERİTİN. TATLINIZI KASELERE PAYLAŞTIRIN. ÜZERİNE AYIRDIĞINIZ TATLIYI PAYLAŞTIRIN. ÜZERİNİ DÜZELTİP ŞEKERLEMELERLE SERVİS YAPIN.