



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI HELVA

<https://www.sabah.com.tr>

1 su bardağı irmik
1 su bardağı toz şeker
50 gr. tereyağı
Yarım çay bardağı ayçiçek yağı
1 portakalın suyu
Yarım portakal kabuğu rendesi
1.5 su bardağı su
1 tarçın çubuğu

Öncelikle toz şeker, portakal kabuğu rendesi, su ve portakal suyunu bir kasede karıştırıyoruz. Tereyağı ve sıvı yağı tavaya koyup eritiyoruz. Üzerine irmiği ilave edip kavurmaya başlıyoruz. Kavrulan irmiklerin üzerine portakallı karışımı döküyoruz ve tarçın çubuğunu da bütün olarak koyup demlenmeye bırakıyoruz.

Not: İsterseniz su yerine süt de kullanabilirsiniz.

