



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI KAR PASTASI

- 1 bardak irmik
- 1 paket margarin
- 1 litre süt
- 1,5 su bardağı şeker
- 1 paket vanilya
- 1 portakal kabuğu

Margarinimizi tencerede erittikten sonra irmiğimizi ilave ederiz çırpıcı yardımıyla 2-3 dakika karıştırırız . Daha sonra şeker, süt ve vanilyayı ilave ederiz. Kaynamaya başlayınca rendelenmiş olan portakal kabuğumuzu karışıma ilave ederiz. Orta ateşte karıştırarak kaynattıktan sonra 5 dakika kısık ateşte bekletiriz. Kare borcama boşaltırız. İsteğe göre üzerini süsleyerek servis edebiliriz.