



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PORTAKALLI KAMEL

10 orba kaşığı toz Őeker
2.5 bardak süt
6 adet yumurta
2 paket vanilya
1 adet portakalın suyu
Karamel için:
4 orba kaşığı Őeker

Portakal suyu ve sütü büyük bir kasede karıŐtırın. Őekeri ve yumurtaları çırpın. Vanilya ekleyip ırpımayaya devam edin. Portakallı karıŐımı da üzerine azar azar ilave edin. Őekeri rengi dönünceye kadar eritip kaplara blŐtrn. zerine sütlü karıŐımı paylaŐtırın. Kapları içi su dolu fırın kabına koyup 200 derecedeki fırında 30 dakika piŐirin.