



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI KITIR MUHALLEBİ

1 litre süt
1 ay bardađı portakal suyu
1 su bardađı Őeker
1 su bardađı pirinç unu
1 orba kaŐığı niŐasta
1 portakal kabuđu rendesi
1,5 çay bardağı fındık

Fındık dıŐındaki malzeme tencereye konur. Orta ateŐte kıvam alana kadar piŐirilir. AteŐten almadan hemen önce iri dövülmüŐ fındık katılır, karıŐtırılır. Kaselere taksim edilir. Sođuyunca ikram edilir.