



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI LOKUM

4 su bardağı su ile 4 su bardağı şekeri kısık ateşte bir buçuk saat kaynatın. Koyu kıvama gelince, 1 su bardağı taze portakal suyunu ve ince rendelenmiş portakal kabuğunu ve az suyla eritilmiş 4 çorba kaşığı buğday nişastasını içine aktarın. Nohut kadar krem tartar koyun (aktarlarda bulabilirsiniz). Tahta kaşıkla karıştırarak koyu muhallebi kıvamında pişirin. Hafif yağlanmış tepsiye döküp, dondurun. Üzerine bol pudraşekeri serpin. Börekçi bıçağı ile dilediğiniz boyutlarda kesin.

