



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI LOKUM PELTE

3 su bardağı portakal suyu
3 çorba kaşığı şeker
4 çorba kaşığı buğday nişastası
1 tatlı kaşığı tereyağı
Üzeri için:
1 su bardağı hindistancevizi

Portakal suyu, şeker ve nişasta bir tencereye konur. Orta ateşte sürekli karıştırarak fokurdayana kadar pişirilir. Ateşten alınır, tuzsuz tereyağı ilave edilir. Düz bardaklar ıslatılır. Hazırlanan karışım dökülür. Bardakların üzeri streç filmle kapatılır. Buzdolabında 1 gece dinlendirilir. Ertesi günü buzdolabından alınır, yarım saat kadar bekletilir. Sonra tatlı bardaktan hindistancevizi olan tabağa çıkarılır. 1 parmak eninde dilimlenir. İyice hindistancevizine bulanır. Servis tabağına çıkarılır.