



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI MUHALLEBİ

3 adet portakal
2 su bardağı süt
4 çorba kaşığı şeker
4 çorba kaşığı nişasta
1 çay kaşığı vanilya
1 yumurta sarısı
1 tutam dövülmüş damla sakızı
3 çorba kaşığı nar tanesi

Portakalları ortadan ikiye bölüp suyunu sıkın ve posasını elinizle sıyırın. Süt, portakal suyu ve şekeri bir tencereye koyun. Isınca biraz suyla açılmış nişastayı ilave edin. Sürekli karıştırarak bir taşım kaynatın. Soğuyunca içine damla sakızı ve vanilyayı koyup iki dakika mikserle çırpın. Muhallebiyi portakal kabuklarına pay edip nar taneleriyle süsleyin.



Fotoğraf "şakrak" tarafından gönderildi. 26.10.2015