



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI MUHALLEBİ

Sütlü muhallebisi için:

3 su bardağı süt

1 çay bardağı mısır nişastası

1 çay bardağı toz şeker

1 paket vanilya

Portakallı muhallebisi için:

3 su bardağı portakal suyu

1 çay bardağı toz şeker

1 çay bardağı mısır nişastası

1 paket vanilya

Portakallı muhallebi için malzemeleri tencereye alıp iyice karıştırın ve kaynatın.

Sütlü muhallebi için gerekli malzemeleri de ayrı bir tencerede sürekli karıştırarak pişirin.

Ocaktan aldığınız malzemeler soğumadan, önceden ıslattığınız cam bir kalıba, önce sütlü sonra portakallı muhallebiden sırayla azar azar dökün. Tüm malzemeler bitene kadar işlemi tekrarlayın.

Oda ısısında soğuyan tatlınızı dolapta dinlendirdikten sonra servis tabağına ters çevirerek kalıptan çıkarabilir ve dilimleyerek servis yapabilirsiniz.

Dilerseniz tatlıyı cam kuplarda tek kişilik olarak da servis edebilirsiniz.

Not: Hindistancevizi, portakal dilimleri ya da toz haline getirilmiş kakaolu bisküvi ile süslenebilir.

