



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI MUHALEBİ

<https://www.droetker.com.tr>

Muhallebi için:

1 poşet Dr. Oetker Muhallebi

5 su bardağı süt

1 portakal kabuğu rendesi

Üzeri için:

2 adet portakal (küp şeklinde doğranmış)

1 poşet Dr. Oetker Tartjölle

2 yemek kaşığı toz şeker

1,5 çay bardağı portakal suyu

1 çay bardağı su

Muhallebiyi, 5 su bardağı süt ve portakal kabuğu rendesi ile 2-3 dakika kaynatarak pişirin. Kaselele üstten 2 cm boşluk bırakarak paylaşırın.

Oda sıcaklığına geldikten sonra üzerine portakalları sıralayın.

Tartjölle'yi toz şeker ile karıştırın. Portakal suyu ve su ekleyip karıştırarak pişirin. 1 dakika kaynatıp ocaktan alın, 30 saniye kadar karıştırarak soğutun ve portakalların üzerine yayın.

Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın. 1-2 saat bekletip servis yapın.

