



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI MUHALLEBİ

- 8 kişilik
- 1 bardak şeker
- 3 adet yumurta sarısı
- 1 tepeleme çorba kaşığı un
- 1 tepeleme çorba kaşığı pirinç unu
- 1 kg kaynamış süt
- 1 portakalın suyu
- 1 portakal kabuğu rendesi

Bir portakalın kabuğunu rendeleyin. Yumurtaların sarısını beyazından ayırdıktan sonra sarıları tencereye alın. Un, pirinç unu, şeker ve portakal kabuğu rendesini sütle iyice ezin. Koyulaşana kadar kaynatın. Kıvama gelince, ocaktan indirin ve portakal suyunu ilave edin. Muhallebiyi kaselere boşalttıktan sonra biraz soğumasını bekleyin ve buzdolabına koyun. İyice soğuyup katılaşınca arzuya göre, dondurma, portakal kabuğu rendesi veya antepfıstığıyla süsleyerek servis yapabilirsiniz.