



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI MUHALLEBİ

Malzemeler

2,5 bardak portakal suyu

2,5 bardak su

1 su bardağı şeker

1/2 paket kepekli bisküvi

6 çorba kaşığı nişasta

Tencereye portakal suyunu, suyu, şekerini ve nişastayı alalım. Sürekli arıştırarak üzeri göz göz olana kadar pişirelim. Pelteyi ateşten alıp mikserde 2 dakika çırpalım. Islatılmış bir kalıba veya borçama peltenin yarısını boşaltalım. Kenarlarda biraz pay bırakarak üzerine bisküvileri bir sıra halinde dizelim. Üzerine kalan pelteyi boşaltalım. Pelteyi buzdolabında birkaç saat soğutup kalıbından çıkartalım. Kalıp yerine borcam kullandıysanız pelteyi dilimleyerek çıkartın.