



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PORTAKALLI MUHALLEBİ

7 su bardağı süt  
1 kaşık nişasta  
1 kaşık pirinç unu  
250 gr. toz şeker  
8 iri portakal kabuğu reçeli tanesi  
1 fiske tuz  
1 bardak su

Sütü toz şekerini, tuzu bir tencereye koyunuz. 5 dakika kadar arada bir karıştırarak sütü kaynamaya bırakın. Ayrıca bir kaseğin içinde nişasta ile pirinç ununu suyla birlikte iyice ezerek halledin. Sonra bunun kaynamakta olan sütün içine bir taraftan hızlıca karıştırarak, azar azar ilave edin. Muhallebiyi 10 dakika kadar karıştırarak pişirin. Ateşten indirdikten sonra daha önce ince, ince kıyılmış olan portakal kabuğu reçeli koyun ve muhallebi boza kıvamına gelinceye kadar karıştırarak pişirin. Ateşten indirdikten sonra derhal kaselere boşaltın. Arzu ederseniz üstünü şekilli kesilmiş portakal kabuğu reçeli ile süsleyip, soğuduktan sonra servis yapınız.

---