



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI MUHALLEBİ

1 ½ su bardağı süt
½ su bardağı toz şeker
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı pirinç unu
1 çorba kaşığı mısır nişastası
1 ½ su bardağı portakal suyu
Portakal dilimi

Sütü, şekerle birlikte bir tencereye alın ve kısık ateşte ocağın üzerine koyun. Karıştırarak şekerin erimesini sağlayın. Diğer tarafta yumurtayı pirinç unu ve mısır nişastasıyla çırpın ve bu karışımın ince ince akıtarak ocaktaki süte katın. Ardından taze sıkılmış portakal suyu ekleyin ve karıştırmaya devam edin. Muhallebi kıvamına geldiğinde ocaktan alın ve kaselelere aktarın. Soğutun, portakal dilimiyle süsleyip servis yapın.

[ML® Meyveli Muhallebi için tıklayın](#)



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 29.02.2024