



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI MUHALLEBİ

Elif Korkmazel

- 1 litre süt
- 1 su bardağı toz şeker
- 3 çorba kaşığı pirinç unu
- 3 çorba kaşığı buğday nişastası
- 4 çorba kaşığı kakao
- 1 su bardağı portakal suyu

Bir tencereye süt ve toz şekerini koyup kaynatın. Ayrı bir kapta pirinç unu, nişasta, kakao ve portakal suyunu çırpıp kaynamakta olan süte ekleyin. Tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak koyulaşana kadar pişirin. Kaplara boşaltıp soğutun. Çikolata rendesi ve portakal dilimleriyle süsleyin.