



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PORTAKALLI MUS

- 1 portakalın suyu
- 1 portakalın kabuğunun rendesi
- 1 su bardağı şeker
- 1 paket toz krem şanti
- 1 çay bardağı süt
- 1 çay bardağı çekilmiş fındık

Portakal kabuğu, suyu ve şeker bir tencereye konur. Karıştırarak orta ateşte kıvam alana kadar pişirilir. Daha sonra süzgeçten geçirerek posalı kısmı atılır. Krem şanti ve soğuk süt, mikserle köpürtülür. Üzerine soğumuş portakallı karışım eklenir ve kaşıkla malzemeler bütünleşene kadar karıştırılır. Ayaklı kaselele paylaşılır. Üzeri fındıkla süslenir.