



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI OVMA HELVA

2 su bardağı irmik
1 adet portakal kabuğu rendesi
1 su bardağı portakal suyu
1,5 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su

Yarım bardak şeker ve portakal kabuğu rendesi, portakalın rengi şekere çıkana kadar ovulur. Sonra kalan şeker, portakal suyu, ovulan şeker ve su iyice karıştırılır bir kenderda bekletirilir. Tereyağı ve irmik kahverengileşene dek kavrulur. Hazırlanan sıvı karışım eklenir. Kısık ateşte çekene kadar pişirilir. Karıştırarak ılıyınca servis yapılır.