



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI PEKMEZLİ DİLİMLER

<http://www.hurriyet.com.tr>

- 1 kahve fincanı keçiyoynuzu pekmezi
- 1 tepeleme yemek kaşığı nişasta
- 2 adet portakal
- 1 su bardağı hindistancevizi
- 1 çay bardağı badem

Pekmez ve nişastayı bir kaba koyup yarım çay bardağı su ile pişirin. Soğuması için buzdolabında bekletin. Portakalları yarım ay şeklinde dilimleyin. Portakal dilimlerini önce pekmezli karışıma batırın. Daha sonra hindistancevizine bulayıp üzerine bademleri serpiştirin.

