



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL PELTESİ

5 su bardağı taze sıkılmış portakal suyu
1 adet portakal
1 tatlı kaşığı toz zencefil
3 çorba kaşığı mısır nişastası
2 çorba kaşığı buğday nişastası
2 çay bardağı şeker
1 paket vanilya
100 gram bitter çikolata

Tencereye taze sıkılmış portakal suyunu döküp içine zencefil, mısır nişastası, buğday nişastası, şeker, vanilya ve bir portakalın kabuğunun rendesini koyup karıştırarak pişirin. Koyulaşmaya başlayınca kaplara aktarın ve üzerine rendelenmiş çikolataları ekleyip soğuk olarak ikram edin.

