



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI PELTE

<https://yemek.name>

2,5 su bardağı taze sıkılmış portakal suyu
3 tepeleme tatlı kaşığı mısır nişastası
1 yemek kaşığı portakal kabuğu rendesi
1 su bardağı toz şeker (damak tadına göre eksiltip fazlaştırılabilir)

Tüm malzemeyi muhallebi kıvamında pişiriyoruz.
Ocağın altını kapattıktan sonra bir müddet daha karıştırıp hafif ılındıktan sonra kalıplara boşaltıyoruz.
Bir gece buzdolabında bekletip ertesi gün servis yapıyoruz.

