



## PORTAKALLI PELTE

1+1/4 su bardağı portakal suyu  
3 çorba kaşığı toz şeker  
2 çorba kaşığı nişasta  
1/4 su bardağı su  
Portakal dilimleri

Portakal suyu ve şekeri bir tencereye aktarın. Kısık ateşte ısıtın. Ayrı bir kaptaki nişasta ve suyu iyice karıştırın. Portakal suyunun üzerine ekleyin. Karıştırarak, koyulaşana dek pişirin. Kaselelere doldurun. Buzdolabında soğuttuktan sonra portakal dilimleriyle süsleyip, servis yapın.

[ML® Üzümlü İrmikli Pelte için tıklayın](#)



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 01.02.2022