



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PORTAKAL PELTESİ

4 portakal  
500 gr şeker  
1 su bardağı nişasta  
5 su bardağı su  
hindistancevizi veya fındık

Portakalların suyu sıkılıp bir tencereye nişasta bir kapta bir miktar su ile iyice karıştırılıp, tencereye katılır. 5 su bardağı su ve şeker de katılarak ateşe oturtulup karıştırılarak muhallebi gibi pişirilir.

Pelte gibi olunca dibi ıslak tepsiye dökülüp dondurulur.

Üzeri hindistancevizi veya fındık taneleri ile süslenip dilim dilim kesilip servis yapılır.

Not: Kâselerin dibine birer tane tatlı bisküvi konup üzerine pelte kısmı edilerek servis yapılabilir.

---