



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI PELTE

1 kilo sıkmalık portakal
buğday nişastası
şeker
200 gr tatlı badem

Portakallar yıkandıktan sonar düzgün bir şekilde ortadan ikiye bölünür ve şekilleri bozulmadan suları sıkılır, bir tencereye konur. Bu işlem elektrikli bir limon sıkacağı ya da elle yapılabilir. Önemli olan portakalların kabuklarının dağılmamasıdır. Tenceredeki portakal suyuna portakal başına tepeleme bir tatlı kaşığı buğday nişastası ve iki tatlı kaşığı şeker (portakal başına) ilave edilir. Ağır ateşte karıştırılır, kaynamaya başladığında ateşin altı kapatılır. Bir iki defada böyle çevrildikten sonar portakalların içine doldurulur. Diğer tarafta 2-3 dakika haşlanan ve kabukları soyulan bademler, peltenin üzerine konulur.

Not: Bademler, portakalların dibine konulup, üzerine pelte de dökülebilir. Portakalların servis tabağında düzgün durması için altları çok hafifçe bir bıçak yardımı ile düzeltilebilir.