



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PORTAKAL PELTESİ

Necip Usta

250 gr. portakal suyu

750 gr. su

300 gr. toz şeker

1 adet portakalın hafifçe rendelenmiş kabuğu

50 gr. nişasta, yarım bardak su ile ezilmiş

Bir tencereye suyu, portakal suyunu, şekerini, rendelenmiş portakal kabuğunu koyup ateşe oturtunuz. Bir dakika kaynadıktan sonra yumurta vurma teli ile karıştırarak ezilmiş nişastayı akıtıp, yedirerek bir kere kaynatıp ateşten alınız. Kaselere boşaltıp soğuyunca servis ediniz.
