



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL PELTESİ

500 gr. şeker
70 gr. nişasta
4 portakal

Portakalları yıkayınız, portakalların suyunu sıkınız.
1 portakalın kabuğunun beyaz kısmını tamamen çıkarıp sarı kısımları yıkayınız.
1 mm. inceliğinde kıyınız, 4-5 defa acısı gidinceye kadar haşlayınız.
Portakal suyuna 4 su bardağı su 500 gr. şeker ve haşlanmış kabukları ilâve ediniz.
Diğer tarafta 70 gr. nişastayı soğuk suda eziniz
Kaynayan portakallı şekerli suya ilave ediniz.
un çorbası kıvamına gelinceye kadar kaynatınız.
Birer kişilik tatlı kâselerine koyup soğuyunca servis yapınız.
