



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PORTAKAL PELTESİ

300 gram toz şeker  
70 gram nişasta  
4 portakal suyu  
1 adet portakal

Portakalların suyunu bir tencere içerisine sıkıp birinin kabuğunu tel tel doğrayıp, haşlayınız ve süzünüz. Portakal suyunun üzerine su koyup bir kiloya tamamlayınız. Kaynamaya başlayınca, soğuk suda ezilmiş, nişasta ve toz şeker ilâve ediniz. Haşlanmış kabukları atıp, karıştırta karıştırta koyuntunuz. İndirip, servis tabağına boşaltıp, üzerini portakal dilimleri veya şekerlemeyle süsleyiniz.

---