



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI PELTE

2 su bardağı portakal suyu
2 su bardağı su
2 çay bardağı tozşeker
3 çorba kaşığı mısır nişastası (tepeleme)
1 kahve fincanı file badem

Üzeri için:

Rendelenmiş çikolata, çikolata drajeleri, mevsim meyveleri

File badem dışındaki malzemeyi bir tencereye alın. Sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelene dek pişirin. Ocaktan alın, servis kaselerine paylaşırın. Üzerini istediğiniz gibi süsleyin. Soğuk servis yapın.
