



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI PELTE

- 1.5 Su Bardağı Taze Sıkılmış Portakal Suyu
- 1 Çorba Kaşığı Mısır Nişastası
- 1/2 Adet Portakal Kabuğu Rendesı
- 2 Çorba Kaşığı Toz Şeker
- 1/2 Çay Kaşığı Zencefil Rendesı
- 1/4 Paket Kakaolu Bisküvi
- 1 Çorba Kaşığı Tereyağı
- 1 Tatlı Kaşığı Vişne (süslemek için)

Mısır nişastasını az suyla küçük bir kapta inceltelim. Tencereye portakal suyu, nişasta, şeker, zencefil ve portakal kabuğu rendesini alıp karıştıralım. Ocağa alarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirelim. Ocaktan alıp bir süre daha karıştırarak hafifçe ılıtalım. Bisküvileri rondodan geçirilip toz haline getirelim. Tereyağı ile bir tavada karıştıralım. Servis tabaklarına ya da cam kadehlere bisküvileri paylaştırıp üzerlerine soğuyan portakal peltasını yayalım. Vişne ile süsleyip servis edelim