



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI PUDİNG

Fevziye Sürmeli

8 bardak süt
1 bardak şeker
3 portakal
1 tepeleme yemek kaşığı nişasta

Sütü, şekeri karıştırıp, karıştırarak kaynatmaya başlayın. Portakalların kabuğunu rendeleyin. Suyunu sıkın. Portakalın suyunu süte karıştırın. Nişastayı soğuk suyla eritin. Kaynayan süte karıştırarak karıştırarak yedirin. En son portakal kabuğu rendesini ekleyin. Koyulaşınca kaselere bölüştürün. Soğuk servis yapın.

