



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI SARAY LOKUMU

1 litre süt
1.5 su bardađı Őeker
1.5 su bardađı un
1 paket vanilya
50 gr tereyađı
Portakal Sosu İçin:
3 su bardađı portakal suyu
1 ay bardađı Őeker
2 yemek kaŐıđı un
1 yemek kaŐıđı niŐasta
Tabanı için:
2 su bardađı hindistancevizi

30x40 cm ebatlarındaki fırın kabının tabanını tereyağı ile yağlıyoruz ve üzerine 2 su bardağı hindistancevizini her tarafına gelecek Őekilde serpiyoruz.

Uygun bir tencerenin içine süt, Őeker, un ve niŐastayı ekliyoruz ve çırpma teli ile karıŐtırıyoruz.

İyice karıŐtırıp ocağa aldığımız muhallebiyi sürekli karıŐtırarak piŐiriyoruz. Kaynamaya baŐlayınca kısık ateŐte 2 dakika daha kaynatıyoruz.

İstedığimiz kıvamı alan muhallebiyi ocaktan almadan önce içine 1 paket vanilya ve 50 Gr tereyağı ekleyerek karıŐtırıyoruz. Tereyağı eridikten sonra ocaktan alıyoruz.

Ocaktan aldığımız sütlü muhallebiyi pürüzsüz kıvam alması için mikserle çırpıyoruz ve hazırlamıŐ olduğumuz fırın tepsinine dökerek spatula ile düzeltiyoruz.

Sütlü muhallebiyi hazırladıktan sonra kenara alıyoruz.

Uygun bir tencerenin içine portakal suyu, un, niŐasta ve Őekeri ekledikten sonra çırpma teli ile güzelce karıŐtırıyoruz.

İyice karıŐtırmıŐ olduğumuz portakallı muhallebiyi ocakta sürekli karıŐtırarak kıvam alana kadar piŐiriyoruz.

Portakallı muhallebi kaynamaya baŐladıktan sonra kısık ateŐte 5 dakika sürekli karıŐtırarak piŐirdikten sonra ocaktan alıyoruz.

Sütlü muhallebinin üzerine hiç bekletmeden portakallı muhallebiyi döküyoruz ve spatula yardımıyla iyice düzeltiyoruz.



