



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI SOS

Malzeme:

3 adet portakal

1 ay bardağı su

1 orba kaşığı Bizim Mutfak Buğday Nişastası

1 ay bardağı portakal marmelatı

1 orba kaşığı toz şeker

Portakalları iyice yıkayıp kuruladıktan sonra suyunu sıkın, kabuklarını çok ince jülyen doğrayın. Küçük bir tencereye portakal kabuklarını aktarın ve üzerine bolca su ekleyin. Birkaç dakika kaynattıktan sonra suyunu süzün ve kabuklarını soğuk sudan geçirin. Tekrar süzüp sos tenceresine aktarın. Portakal suyu, 1 çay bardağı su, tozşeker ve nişastayı ekleyin. Sos kıvamına gelene dek kısık ateşte birkaç taşım kaynatın. Ocaktan alın, ılınınca portakal marmeladını ilave edip karıştırın. Sütölü tatlılarla birlikte servis yapabilirsiniz.

Not: Portakal sosu çikolatalı pastalar, kekler, sütölü tatlılar, cheesecake'lerin üzerinde ve hatta kahvaltıda bile kullanabilirsiniz.