



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI SÜTLAÇ

1 paket Pakmaya Sütlaç
750 ml süt
100 gr fındık
1 portakalın rendelenmiş kabuğu
4 dilim portakal
4 çay kaşığı toz şeker

Fındığın yarısını havanda ezerek un haline getirin.

Pakmaya Sütlaç, fındık tozu ve sütü tencereye aktarın. Sürekli karıştırarak yoğun bir kıvam elde edinceye kadar pişirin.

Sütlaçı ocaktan alın, rendelenmiş portakal kabuğunu ekleyin. İyice karıştırdıktan sonra servis kaselerine paylaşın. Oda ısısında soğumasını bekleyin.

Portakal dilimlerini esmer şekere bulayıp sütlaçın üzerine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında, 5 dakika bekletin.

Sütlaçı fırından alın, ılık veya buzdolabında soğutup kavrulmuş fındık taneleri ile birlikte süsleyerek servis yapın.

