



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI TATLI

2 Su Bardağı Portakal Suyu
2 Su Bardağı Süt
3 Adet İncir
1.5 Su Bardağı Toz Şeker
1/2 Su Bardağı Haşlanmış Pirinç
4 Çorba Kaşığı Buğday Nişastası
1 Çay Bardağı Dövülmüş Fındık

Portakal suyu, süt, tozşeker, haşlanmış pirinç ve minik doğranmış incirleri derin bir tencereye alalım. Buğday nişastası ve dövülmüş fındık ekleyip, iyice karıştıralım. Kısık ateşte, pelte kıvamına gelene kadar tahta bir kaşıkla karıştırarak pişirelim. Kâselere paylaştırıp servise hazır edelim.