



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI UN HELVASI

- 1 adet portakal
- 2 orba kaşığı çiğ badem
- 2 su bardađı un
- 4 orba kaşığı tereyağı
- Şerbeti için:
- 2 su bardađı su
- 1,5 su bardağı şeker
- 1 ay bardađı portakal suyu

Şerbeti için gereken malzemeyi tencerede 5 dakika kaynatıp ocaktan alın. Tereyağını tavada eritin, içine unu koyup iyice rengi koyulaşıncaya dek kavurun. Üzerine kabukları soyulmuş bademi, derseniz dolamalık fıstığı ve şerbeti ilave edip karıştırın. Üzerini kapatıp demlendirin. Sonra dilediğiniz gibi servise sunun.