



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜTLÜ PORTAKAL PELTESİ

- 3 adet portakal
- 2 su bardağı süt
- 4 çorba kaşığı şeker
- 4 çorba kaşığı nişasta
- 1 çay kaşığı vanilya
- 1 yumurta sarısı
- 1 tutam dövülmüş damla sakızı
- 3 çorba kaşığı nar taneleri

Portakalları ortadan ikiye bölün. Kabuklarına zarar vermeden suyunu sıkın ve içlerinden posa kısmını elinizle sıyırıp alın. Sadece temiz kabuk kısmı kalmalı içine puding konulacak. Tencereye süt ve sıkığınız portakal suyunu koyun. Karıştırarak içine şekeri ekleyin. Isınmaya başlayınca nişastayı az suyla çözdürüp tencerenin içine ilave edin. Sürekli karıştırarak bir taşım kaynatın ve ocaktan alın. Biraz soğuyunca içine dövülmüş damla sakızı ve vanilyayı koyup mikserde 2 dakika karıştırın. Portakal kabuklarını kase gibi kullanarak içlerine doldurun. Nar taneleriyle süsleyip servis yapın.

