



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ PORTAKAL TATLISI

- 4 su bardağı süt
- 1 su bardağı tozşeker
- 5 çorba kaşığı mısır nişastası
- 1 su bardağı portakal suyu
- 1 adet limon suyu
- 1 paket kakaolu bisküi
- 1 çay bardağı antepfıstığı
- Hindistancevizi (süslemek için)
- 1 adet portakal kabuğu rendesi

Tencereye süt, seker ve 5 çorba kaşığı nişastayı alın. Tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak göz göz oluncaya kadar pişirin. Portakal ve limon suyunu ilave edin. Rendelenmiş portakal kabuğunu katın. Tencereyi ocaktan alın. Hazırladığınız muhallebinin bir miktarını cam bir tepsiye yayın. Üzerine kakaolu bisküvileri dizin. Tekrar muhallebiyi yayın. Spatula yardımı ile düzeltin. Buzdolabında bir gece bekletin. Üzerine hindistancevizi ve antepfıstığı serpip, dilimleyerek servis yapın.
