



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZERDEÇALLI PORTAKAL TATLISI

<https://carrefoursa.com>

4 adet portakal
1 ay kaşığı rendelenmiş taze zerdeçal
2 su bardađı su
2 su bardađı toz řeker
2 adet portakalın suyu
½ limonun suyu
1 limonun kabuđu

Portakalların kabuklarını rendeleyin ve portakalları genişçe bir tencereye dizin. Portakalların üzerini geçecek kadar su ilave edin. Suyu süzüp yeniden su ekleyin ve bu işlemi c kez tekrarlayın. Portakallar yumuşayana kadar kaynatın. Portakalların suyunu süzün ve soğumaya bırakın. Sođuduktan sonra portakalları dilimleyin ve tencereye dizmeye başlayın. Her kat arasında toz şeker, zerdealı paylaştırın. Son olarak üzerine portakal suyu ve limon suyu ilave edip pişirin. Rendelenmiř limon kabukları ile birlikte servis edin.

Not: Tatlının servisinde kaymak ya da krem şanti kullanabilirsiniz. Ancak bu şekilde tatlının kalori değerini yükselir.
