

Portakal Soslu Muhallebi

Malzemeler

1 lt. sut
1/2 su bardagi un
1/2 su bardagi nisasta
1 su bardagi+2 yemek kasigi toz seker
1 adet portakalin kabugu
2 yemek kasigi margarin
1 adet sekerli vanilin

Jole icin:

3 su bardagi Portakal suyu
3 yemek kasigi nisasta
2 yemek kasigi toz seker

Yapilisi

Kucuk bir tencerede portakal suyu (portakal suyunu sikip suzdugum portakallardan elde ettim, arzu ederseniz hazir portakal suyu da tercih edebilirsiniz), toz seker ve nisasta, koyulasincaya kadar pisirilir. Pisirilen jole islatilmis bir kaliba dokulur. Bu is icin en ideal kalip cam olanlar. Ayri bir tencerede un, nisasta, margarin, seker, ince rendelenmis portakal kabuklari ve sut bir tencereye konularak muhallebi kivamina gelene dek pisirilir. Ocaktan alindikten sonra uzerine sekerli vanilin eklenerek 3-4 dakika mikserle cirpilir. Vakit gecirmeden onceden kaliba dokulmus olan jolenin uzerine dokulerek sogumasi icin buzdolabina kildirilir. Her ikisi de kalytan cikarilacak kadar donduktan sonra servis edilecek kaba cikarilarak soguk olarak servis edilir.