

Portakalli Peltesi

Malzemeler

5 bardak portakal suyu

1 su bardagi toz seker

4 yemek kasigi misir nisastasi

6 adet pelin cicegi veya 1 paket vanilya

Tarcin

Yapilisi

5 bardak su elde edecek kadar portakal sikilir. Portakal suyu tencereye dokulur. Icine 1 su bardagi toz seker, 4 yemek kasigi misir nisastasi 3 adet pelin cicgi veya 1 paket vanilya eklenir. Ocaga alinip devamlı karistirilarak koyulasana kadar pisirilir. Pisen peltenin icinden pelin cicekleri cikartilir. Pelte servis tepsisine dokulur. Kalan pelin cicekleriyle suslenip tarcin serpilir ve dolapta sogutulur. Portakal Peltesi servise hazirdir.